

Udine
Quote latte
una ventina
le aziende
con casi aperti

A pagina 11

Sanremo
Amadeus: «Io
chiudo qui»
I fischi a Geolier
diventano un caso

Andrei alle pagine 16 e 17



Calcio
La Roma si illude
ma l'Inter ribalta
tutto e vince 2-4
+7 sulla Juve

Alle pagine 18 e 19



IL GAZZETTINO
info: abbonamenti.gazzettino@serviziitalia15.it

Padova, escort a 15 anni: dieci clienti indagati

►Pubblica gli annunci su un sito di incontri Scoperta dalla madre

Luca Ingegneri

A descava uomini maturi attraverso un sito di incontri offrendo prestazioni sessuali a pagamento. Era un vero e proprio giro di prostituzione quello che ruotava attorno ad una ragazzina quindicenne, con problemi di dipendenza da alcol e droga. E chissà per quanto tempo sarebbe andato avanti se la

madre della ragazza, non avesse casualmente letto un paio di messaggi dal contenuto inequivoco sul cellulare della 15enne. Sono stati poi gli investigatori della Polizia postale a ricostruire tutte le conversazioni in rete tra la ragazzina e i potenziali clienti. Una trentina gli uomini che si erano intrattenuti in chat con lei. Solo in dieci casi è stata però accertata la consumazione di una prestazione sessuale. Ora questi clienti rischiano grosso. La Procura Distrettuale di Venezia ne sollecita il rinvio a giudizio con l'accusa di prostituzione minorile.

Continua a pagina 9

Venezia



BLITZ L'assalto alla gioielleria

La minaccia-choc del bandito:
«Fate un altro passo e le sparo»

«Fate un altro passo e le sparo». Determinati anche a uccidere. Voce ferma e in un italiano privo di inflessioni dialettali, la frase è stata pronunciata dal regista del commando, quello che all'esterno del negozio Gioielli di Valenza ha preso

in ostaggio una delle commesse. Lo sguardo e le parole diretti agli addetti della vigilanza interna accorsi sul posto. È uno dei tasselli che emergerebbe dalle dichiarazioni raccolte nelle indagini sulla rapina. Andolfatto a pagina 8

L'analisi

La tassa sui consumi che rende tutti uguali

Giuseppe Vegas

La riforma dell'Irpef non ha fatto in tempo ad essere approvata alla fine dello scorso anno, che già è stata messa allo studio una possibile revisione delle aliquote, per riconsiderare ed addolcire un po' la tassazione dei redditi più elevati. Non si tratta della sola ipotesi di ripensamento: anche la mancata proroga dell'esenzione dell'imposta sui redditi dei terreni agricoli è sotto esame. Su altri temi si discute: è il caso della tassazione agevolata per il rimpatrio dei cervelli e di quella finalizzata ad attrarre verso il nostro paese i titolari di redditi importanti. Non cessano infine le polemiche sulla questione della cosiddetta "flat tax", che agevolerebbe i lavoratori autonomi rispetto a quelli dipendenti.

Che innovazioni, se non riforme, fiscali varate dopo una lunga gestazione vedano parti importanti di esse sciogliersi come neve al sole all'indomani della loro approvazione, pare un risultato paradossale. In realtà non è così, perché le modifiche, o la necessità di apportarle, non sono il frutto di balzana volubilità, ma cercano di far fronte ad una serie di problemi, che vanno emergendo in occasione dell'applicazione concreta delle nuove norme.

In particolare, il livello di reddito al quale applicare l'aliquota massima dell'imposta sulle persone fisiche corrisponde alla necessità di operare una valutazione più approfondita sulla reale capacità di acquisto delle famiglie. Lo scaglione (...)

Continua a pagina 23

«Foibe, colpevole silenzio»

►Meloni a Basovizza: «Sono a qui a chiedere perdono. Il giorno del ricordo spazza via decenni di oblio»

Il focus

Partite Iva, il calo veneto nell'Italia che cresce

Partite Iva: Nordest a due facce. Mentre in Veneto gli autonomi sono ancora in calo (meno 6.400 nei primi nove mesi dell'anno scorso sullo stesso periodo del 2022) in Friuli Venezia Giulia c'è stato un aumento di 2.200 unità. Il popolo delle partite Iva anche in Italia secondo uno studio della Cgia di Mestre ha ripreso ad aumentare dopo il 2020, l'anno orribile dello scoppio della pandemia, nel Veneto la platea dei lavoratori indipendenti è continuata a diminuire.

Crema a pagina 13

Il primo presidente del Consiglio della storia repubblicana a presentarsi - in carica - di fronte alla spianata della Foiba di Basovizza (sul Carso, a pochi chilometri da Trieste) ha scelto una parola semplice, ma politicamente potente. E soprattutto rara: «Scusate». Una "pregghiera" rivolta ai familiari di chi nelle profonde doline carsiche del confine italo-sloveno fu gettato «solo perché italiano», in un Dopoguerra di sangue e odio. Giorgia Meloni ha scelto il volto autocritico del potere, per guardare negli occhi il pubblico di Basovizza nel Giorno del ricordo. Ha scelto il fioretto e non la sciabola, ma ha guardato in faccia il passato: «Sono stata qui da ragazza e torno qui da adulta, con altre responsabilità. Trovo un Giorno di ricordo che spazza finalmente via la congiura del silenzio, che per imperdonabili decenni aveva avvolto la tragedia delle Foibe e dell'esodo nell'oblio».

Agrusti a pagina 5

Veneto. Tanti rinunciano, danni scesi da 1,3 miliardi a 600 milioni



Grandine, crollano i risarcimenti

MALTEMPO Il tetto di una casa danneggiata da una grandinata.

Vanzan a pagina 10

Bankitalia

Panetta: «Vicino il taglio dei tassi
Giù l'inflazione»

Il momento del taglio dei tassi della Bce «si sta rapidamente avvicinando». A dirlo è il governatore della Banca d'Italia, Fabio Panetta, davanti agli operatori finanziari radunati nel 30° Congresso Assiom Forex. «L'inflazione - ha aggiunto - sta diminuendo a una velocità pari o superiore a quella per cui era aumentata».

Dimito a pagina 12

OTTURAZIONE SALTATA? CARIE? DENTE ROTTO?

NOCAVITY®
KIT PER OTTURAZIONI DENTALI PROVVISORIE

FORMULATO PER EFFETTUARE OTTURAZIONI PROVVISORIE IN CASO DI IMPOSSIBILITÀ DI IMMEDIATO INTERVENTO ODONTOIATRICO

- ✓ DONA SOLLIEVO E RIDUCE LA SENSIBILITÀ
- ✓ DA SOLI E IN POCHI MINUTI
- ✓ PIÙ APPLICAZIONI

FIMO

da oltre 30 anni in farmacia



DENTE ROTTO



PICCOLA CARIE



PERDITA DELL'OTTURAZIONE

NON UTILIZZARE IN CASO DI ACCESSI DENTALI E/O PROCESSI INFAMMATORI IN ATTO E UN DISPOSITIVO MEDICO CE AUTUNTI, S.R.L. DEL 20/04/2022

L'anniversario

Vent'anni fa l'omicidio di Manca: «Fu mafia, riaprite le indagini»

Angela Pederiva

Oggi sono vent'anni senza Attilio Manca. «Un omicidio di mafia», ha concluso la commissione parlamentare d'inchiesta, al termine di una relazione che in 136 pagine restituisce dignità alla memoria del giovane urologo, fatto passare fra «considerevoli opacità» per un tossicodipendente suicida con un'overdose, quando invece numerose e concordi testimonianze dei collaboratori (...)

Continua a pagina 8



I conti pubblici

IL PASSAGGIO

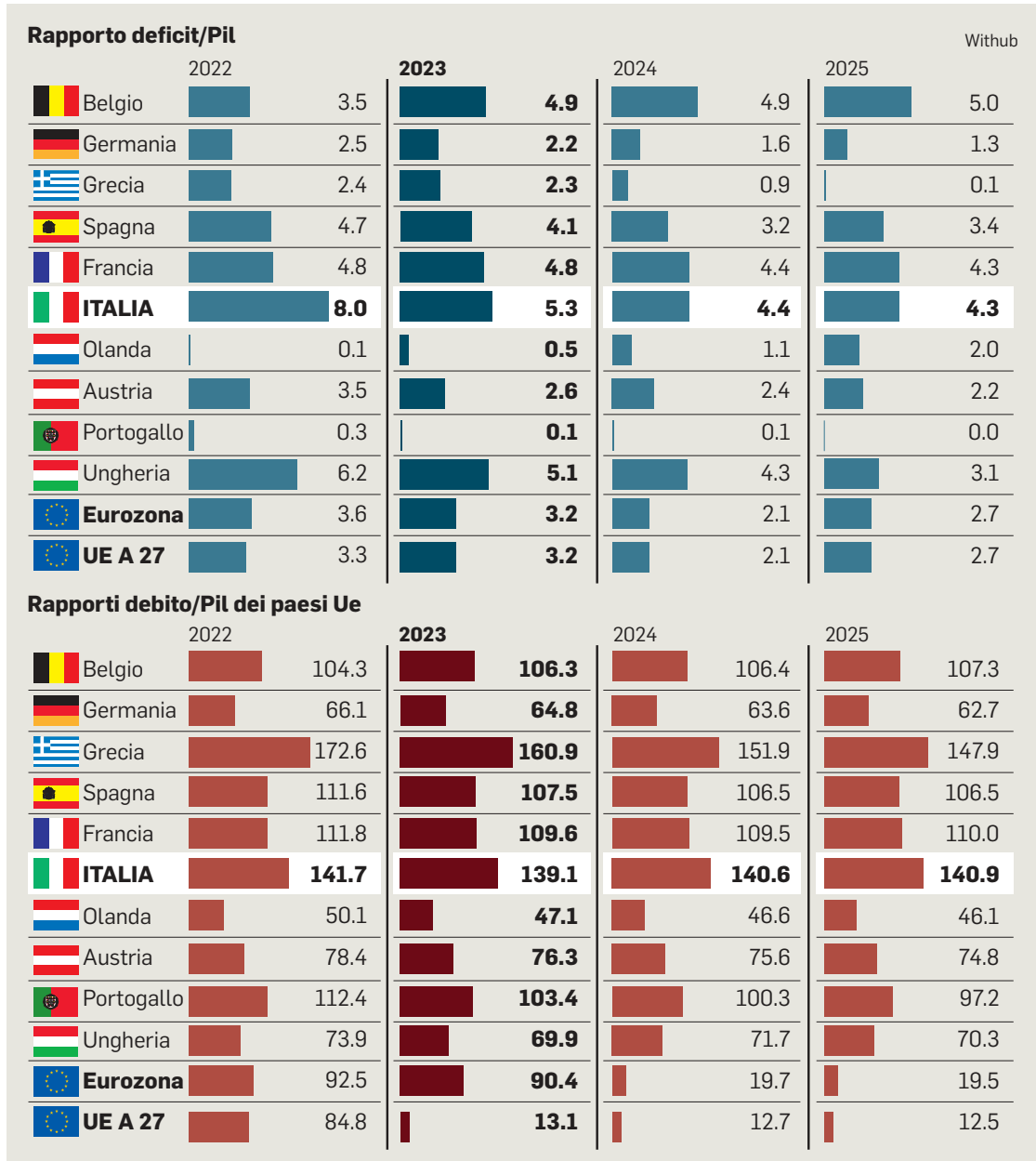
BRUXELLES L'alba del nuovo Patto di stabilità e crescita arriva dopo quasi 16 ore di negoziato serrato tra Parlamento Ue, Commissione e Consiglio nell'ultima giornata dedicata alle trattative. E porta in dote, su pressing dell'Eurocamera, qualche ulteriore margine di flessibilità nel quadro di regole sui conti pubblici a cui i ministri delle Finanze dei Ventisette avevano già detto sì, all'unanimità, poco prima di Natale. Sconfiggendo, una volta per tutte, il temuto ritorno alla vecchia disciplina accusata di essere portatrice di rigore e austerità. I parametri di Maastricht, cioè il rapporto deficit/Pil al 3% e debito/Pil al 60%, rimangono invariati (rivederli non è mai stato in ballo), ma è sul binomio conti in ordine/investimenti per la crescita che si è concentrato tutto il confronto in Europa sfociato nell'accordo tra le istituzioni.

IL TENTATIVO

Il Parlamento Ue ha tentato il colpaccio per rimuovere i paletti extra sul disavanzo voluti dai frugali capitanati dalla Germania anche quando uno Stato è al di sotto del 3%; il blitz, tuttavia, è sfumato nel corso di un negoziato-lampo durato meno di quattro settimane (vista la necessità di chiudere al più presto prima della fine della legislatura). E che è stato a tratti molto teso, procedendo a singhiozzo, secondo i racconti di chi vi ha partecipato. L'Eurocamera - che sul Patto legifera alla pari con i governi solo su uno dei tre dossier, il cosiddetto "braccio preventivo" - ha, però, ottenuto di ammorbidire alcuni profili del nuovo impianto: ad esempio - e questa è la novità più significativa - escludendo le quote di cofinanziamento nazionale di fondi e programmi Ue dal calcolo della spesa primaria netta, una sorta di mini "golden rule" che di fatto crea maggiori incentivi agli investimenti e dà maggiori spazi ai bilanci nazionali. O, ancora, mettendo nero su bianco che la spesa per le priorità comuni Ue, come la transizione verde e digitale, andrà ad affiancare quella per la difesa come fattore attenuante in grado di evitare l'apertura di una procedura per deficit eccessivo se i conti non sono in regola. Vengono, poi, ampliate le possibilità per ottenere l'allungamento del periodo di aggiustamento dei conti da 4 a 7 anni (tra cui erano già rientrati gli investimenti del

Il Patto Ue più morbido Restano i vincoli sui conti

►C'è l'accordo sulle nuove regole di bilancio tra Consiglio, Parlamento e Commissione
►Cofinanziamento ai programmi europei escluso dal calcolo dei parametri di spesa



A GIUGNO, DOPO LE EUROPEE, BRUXELLES INVIERÀ AI GOVERNI LE TRAIETTORIE DA RISPETTARE SUL DEBITO

Recovery Plan). Una volta incasato il sì formale e definitivo per metà aprile, la data da cerchiare in calendario sarà quella del 20 settembre: entro questo termine, infatti, gli Stati dell'Unione dovranno presentare a Bruxelles i loro primi piani pluriennali di spesa e di taglio del debito, seguendo una logica già sperimentata con i Pnrr.

Insomma, l'articolato meccanismo di regole Ue comincia a mettersi in moto, con l'obiettivo di potersi applicare già, perlomeno nelle sue grandi linee, alle manovre finanziarie del 2025: a metà giugno, appena dopo l'esito delle elezioni europee, la Commissione dovrebbe inviare alle capitali

le "traiettorie di riferimento" per la spesa pubblica, che siano coerenti con l'obiettivo di una riduzione «plausibile» del debito nell'arco dei 4-7 anni al centro del nuovo Patto (l'Europarlamento voleva maggiorarlo di 10 anni, ma senza successo). Le capitali - e anche questa è una novità - avranno la possibilità di aprire un confronto con Bruxelles prima della diffusione delle raccomandazioni. «Le nuove regole consentiranno ai Paesi Ue di investire nei loro punti di forza e, al tempo stesso, di consolidare le loro finanze pubbliche. Questo è il nostro comune percorso per la

I PUNTI PRINCIPALI

1

DEFICIT ALL'1,5% PER CHI HA MENO MARGINI
Il rapporto deficit/Pil non potrà superare il 3%. Ma i Paesi molto indebitati, una volta usciti dalla procedura Ue, dovranno arrivare all'1,5%

2

DEBITO RIDOTTO DELL'1% ALL'ANNO
I Paesi con un rapporto debito/Pil sopra il 60% dovranno ridurre il debito dello 0,5% l'anno, mentre chi è oltre il 90% dovrà scendere dell'1%

3

FASE TRANSITORIA E MINI-SCOSTAMENTI
Dal 2025 al 2027 la Commissione Ue terrà conto dei maggiori oneri sul debito. Si può sfiorare dello 0,3% rispetto ai piani concordati

crescita», ha salutato la fumata bianca la presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen, mentre per la numero uno del Parlamento Roberta Metsola l'accordo «dimostra la nostra determinazione ad andare avanti in maniera equilibrata, offrire credibilità ai mercati e investire nel futuro».

I CONFINI

Eppure, quella conclusasi nella notte tra venerdì e sabato è stata una trattativa senza esclusione di colpi, con l'Europarlamento deciso a dar forma a un Patto più "soft", e il Belgio, che ha la presidenza semestrale del Consiglio e rappresenta i governi, determinato a difendere, se non proprio a blindare, i confini della sofferta intesa raggiunta tra i Ventisette dopo il braccio di ferro tra frugali e Sud Europa. Un difficile esercizio di bilanciamento che traspare anche dalle parole del commissario Ue all'Economia Paolo Gentiloni: «Benché i testi su cui si è formato il consenso siano diversi e più complessi rispetto alla nostra proposta iniziale (di aprile 2023, ndr), ne mantengono gli elementi chiave: uno spostamento verso una pianificazione più a medio termine; maggiore titolarità da parte degli Stati membri dei loro piani di bilancio, all'interno di un quadro comune; la possibilità di perseguire un aggiustamento più graduale per riflettere gli impegni verso investimenti e riforme». Di maratona negoziale «tra luci e ombre» ha parlato l'eurodeputata Pd Irene Tinagli, presidente della commissione Affari economici dell'Eurocamera: «Nonostante le difficoltà e le rigidità, siamo riusciti a ottenere qualche miglioramento rispetto al pessimo testo del Consiglio, ma il bicchiere è mezzo pieno: «Personalmente non credo che questo sia sufficiente ad affrontare le sfide future dell'Ue. A maggior ragione, adesso è più urgente che mai condurre una battaglia per la creazione di uno strumento permanente a sostegno degli investimenti europei».

Gabriele Rosana
© RIPRODUZIONE RISERVATA

GENTILONI PLAUDE ALL'INTESA: «ADESSO I PAESI SARANNO I TITOLARI DEI LORO PIANI DI BILANCIO»

Germania e Italia stoppano l'intesa sulle nuove regole per la sostenibilità

IL RINVIO

BRUXELLES Se il Patto di stabilità strappa il sì di tutte le istituzioni europee e avanza adesso spedito verso l'approvazione finale prima del voto Ue di giugno, ad incagliarsi negli ingranaggi politici di Bruxelles, nelle stesse ore, è stato un altro dossier dell'agenda economica che sembrava prossimo al traguardo: la direttiva sulla "due diligence" in materia di sostenibilità aziendale (Csddd, nell'acronimo inglese), la cui adozione è stata rinviata a data da destinarsi. Il nuovo provvedimento, parte del Green Deal, è accusato di creare oneri eccessivi in capo alle imprese, poiché prevede l'introduzione di nuovi vincoli per assicurare che, lungo le rispettive filiere e anche al di fuori del territorio dell'Unione, le aziende europee proteggano l'ambiente e i diritti umani, ad esempio con misure precise per prevenire inquinamento, deforestazione e sfruttamento dei lavoratori

(che si tratti di lavoro minorile oppure forzato).

IL FRONTE DEL NO

Europarlamentari e governi riuniti nel Consiglio avevano trovato una quadra di massima a dicembre, ma con Italia e Germania che si sono fatte interpreti delle resistenze del tessuto imprenditoriale e si sono messe di traverso alla vigilia della conta, la battuta d'arresto improvvisa è arrivata proprio quando era atteso, invece, il via libera definitivo da parte degli ambasciatori dei Ventisette. A tirare per primo il freno, in extremis, è stato l'esecutivo tedesco, a causa dei dissidi interni alla coalizione di governo tra socialdemocratici, verdi e liberali, con questi ultimi che si sono opposti apertamente alla normativa Ue sulla "due diligence" poiché «comporterebbe un onere aggiuntivo per le aziende» (così i ministri dell'Fdp Christian Lindner e Marco Buschmann, contrari alla linea espressa dal cancelliere Olaf Scholz). Oltre a Berlino, a minacciare l'astensione nel voto sulla direttiva, facendo saltare il tavolo, è stata pure l'Italia, insieme a una manciata di capitali di Paesi più piccoli.

RINVIATO A DATA DA DESTINARSI IL VOTO SULLA DIRETTIVA "DUE DILIGENCE" CHE INASPRISCE GLI OBBLIGHI PER LE GRANDI AZIENDE

Un fronte utile a formare una minoranza di blocco che avrebbe impedito il raggiungimento della maggioranza qualificata (cioè il sì di almeno 15 Stati che rappresentino come minimo il 65% della popolazione Ue).

Per evitare una bocciatura del testo, il Belgio, che ha la presidenza di turno semestrale del Consiglio, ha optato per togliere il provvedimento dall'agenda dei lavori e per rinviarla a livello tecnico, che dovrà adesso condurre negoziati

supplementari necessari ad appianare le resistenze. Due mesi fa, le organizzazioni confindustriali di Italia, Germania e Francia avevano inviato una lettera congiunta ai tre governi mettendo in evidenza tutte le criticità della bozza di direttiva sulla "due diligence", dalla responsabilità civile per le aziende al rischio di un disimpegno in aree strategiche del mondo, con pesanti ricadute in termini anche occupazionali.

LA STRETTA

La stretta sulla "due diligence" inizialmente proposta due anni fa dalla Commissione punta ad elevare gli standard di tutela sociali e ambientali nei Paesi terzi e in via di sviluppo, oltre che all'interno dell'Ue, e si applicherebbe alle grandi imprese con più di 500 dipendenti e un fatturato netto globale di 150 milioni di euro almeno. Le sanzioni previste comprendono misure quali la pubblicazione dei nomi dei trasgressori, il ritiro dal mercato interno dei prodotti



La sede del Consiglio europeo

dell'azienda o ammende pari ad almeno il 5% del fatturato netto globale; le imprese extra-Ue che non rispettano le regole sarebbero, inoltre, escluse dagli appalti pubblici europei. Nelle trattative interistituzionali di dicembre, vari governi, tra cui l'Italia e la Francia, erano già riusciti a ottenere delle deroghe per banche, asset manager e intermediari finanziari, i quali non dovranno svolgere una rendicontazione in materia di "due diligence"

per le loro attività "core", dagli investimenti ai prestiti, né condurre analisi sulle operazioni dei rispettivi clienti, ma unicamente riferire per quelle a monte della propria catena del valore, come ad esempio l'acquisto del materiale da ufficio. Una linea più "soft" che adesso potrebbe essere estesa ulteriormente alla ricerca di un compromesso.

Gab. Ros.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



La protesta degli agricoltori

LA GIORNATA

ROMA A Roma c'è la pioggia, tanta. Eppure non basta a smuovere dai presidi gli agricoltori. Poi ci sono le promesse del governo, tante anche queste, che per ora non fanno di meglio. Ma ci sono soprattutto i trattori: divisi nell'intensità delle reazioni a seconda del portavoce che di volta in volta se ne rende *frontman*; uniti nell'attesa di un nuovo cenno da parte della premier Giorgia Meloni o del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Se i Comitati riuniti agricoli (Cra) guidati, tra gli altri, dall'ex "forcone" Danilo Calvani preparano quindi l'assedio per questo giovedì, convocando tutti i manifestanti d'Italia al Circo Massimo; sulla Nomentana - quartier generale di Riscatto Agricolo - per l'intera giornata qualcuno scalda i motori e qualcuno invece tira il freno. È la dimostrazione che il lungo confronto con Lollobrigida di venerdì sera e il pacchetto di misure annunciate dalla premier (con in copertina l'esenzione dell'Irpef per i redditi inferiori a 10mila euro) a qualcosa sono serviti. «Il presidio sulla Nomentana per il momento resta nell'attesa di un documento del governo che attesti l'ufficialità del tavolo di dialogo» recita a sera una nota che prova a equilibrare ottimismo e pessimismo che si alternano a vino e arrosticini. «Depositeremo entro lunedì un emendamento» al Milleproroghe «per ridurre l'Irpef agricola per gli imprenditori con una dichiarazione dei redditi fino ai 10mila euro» e «altri emendamenti che vanno ad aiutare questo mondo» risponde a distanza il ministro per i Rapporti con il Parlamento Luca Ciriani, a Trieste per le cerimonie del gior-

Protesta degli agricoltori, l'apertura al governo «Ma non smobilitiamo»

► L'ala oltranzista: «Giovedì in 20mila al Circo Massimo», ma solo con 10 mezzi ► I moderati restano alle porte di Roma: «Qui finché non parte il tavolo con Lollobrigida»



E A PORTOGRUARO IL RUGGITO DEL NORDEST

Sono stati almeno un centinaio i trattori che ieri mattina a Portogruaro hanno fatto sentire la protesta degli agricoltori del Nordest (foto Vinicio Scortegagna)

no del ricordo, con un'apertura, l'ennesima, a cui ne seguono altre. «Non abbiamo in programma alcuna manifestazione, tanto meno quella del 15 febbraio al Circo Massimo e prendiamo le distanze da ogni altra dichiarazione in merito» si legge infatti nella nota di Riscatto Agricolo che rinnega le mosse del "Cra".

È il segnale che le manovre del governo e di Coldiretti per dividere e controllare i manifestanti potrebbero aver incanalato la protesta verso la fine sperata. È la logica del trattore bifronte. Da una parte i moderati e dialoganti, a cui il governo ora promette e poi spera di chiedere, in vista delle elezioni Europee di giugno.

LA VICENDA

1 L'inizio delle proteste

Le manifestazioni degli agricoltori sono iniziate a dicembre in Germania, arrivando in Italia a fine gennaio. Le motivazioni sono identiche: le politiche Ue considerate troppo penalizzanti

2 L'assalto a Bruxelles

In occasione dell'ultimo Consiglio europeo - tenuto a Bruxelles il primo di febbraio - gli agricoltori arrivati da diversi Paesi dei 27 a bordo di un migliaio di trattori hanno messo sotto assedio la città belga

3 I trattori a Roma

Dopo giorni di minacce e un corteo dimostrativo al Colosseo, ieri sera i manifestanti hanno marciato sul raccordo anulare. Prima sono però stati ricevuti dal ministro dell'Agricoltura Lollobrigida

LE DIVISIONI

Dall'altra i poco concilianti oltranzisti, alla testa dei quali, tra istanze anti-europeiste e rigurgiti di varia natura, finisce con il manifestarsi anche Giuliano Castellino, ex leader di Forza Nuova, condannato in primo grado per l'assalto alla sede della Cgil del 9 ottobre 2021. «Popolo e agricoltori uniti come non mai - ha scritto in una nota che ricorda da vicino i toni che anticiparono l'escalation di due anni e mezzo fa - Trattori e Tricolori contro Bruxelles e questo governo di venduti. Contro tutti i partiti e tutti i sindacati. Per il lavoro, la libertà e il futuro! Giovedì ore 15 tutti al Circo Massimo!».

La difficoltà resta sfrondare il bosco dei tanti portavoce e pesare il vero umore della piazza. Le sole certezze sono che l'appuntamento per giovedì è fissato davvero e che i trattori, in accordo con la questura, saranno solo una decina. Pochi, ma quanto basta per farne un simbolo dei ventimila che secondo gli organizzatori si riverseranno tra Aventino e Palatino sulla sabbia dell'antico circo romano. La speranza invece, è che la manifestazione resti pacifica - come tutte quelle tenute in Italia finora - con i dialoganti in campo anche per diluire il dissenso più belligerante.

D'altro canto, passando all'arena politica, Lollobrigida fatica a sminuire i contrasti emersi tra FdI e Lega, con il vicepremier Matteo Salvini che chiedeva «di fare qualcosa in più» rispetto a quanto definito da palazzo Chigi venerdì. «Le cose si fanno sempre con questo auspicio - dice da Cagliari, dove è atterrato in mattinata per lanciare la campagna elettorale di Paolo Truzzu in Sardegna - ma bisogna fare i conti con le risorse disponibili. E siccome conosciamo il pragmatismo e la consistenza dell'azione politica del collega Salvini, sappiamo che il riferimento a fare di più è un indirizzo che potrà valere per i grandi temi che riguardano l'agricoltura ma anche altri ministeri». A prescindere dal Circo Massimo.

Francesco Malfetano
Luisa Urbani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E IL GOVERNO ANNUNCIA: «DOMANI LA PRESENTAZIONE DELL'EMENDAMENTO PER LA RIDUZIONE DELL'IRPEF AGRICOLA»

L'intervista Tommaso Foti

«Giusto fermare le follie Ue sul green però niente dialogo con chi minaccia»

Un «fronte» contro le «eco-follie». Tommaso Foti, capogruppo di Fratelli d'Italia alla Camera, esulta per l'accordo fra governo e agricoltori in rivolta. Ma «se si minaccia è difficile dialogare». Il governo cede ai trattori? «No, ha fatto semplicemente il suo dovere. Gran parte delle proteste sono rivolte contro le eurofollie del Green deal e gli accordi di libero scambio. Noi diamo risposte concrete: con l'esenzione Irpef sotto i 10mila euro aiutiamo il 90 per cento delle imprese». Come pensate di tutelare il made in Italy? «Più controllo sulla concorrenza sleale e sui prezzi a ribasso, a

partire dai prodotti extra-comunitari, lavorati senza le garanzie e gli standard che invece devono rispettare i nostri agricoltori. E abbiamo già stanziato 1,3 miliardi per il gasolio, 800 milioni per il ricambio delle macchine agricole, 8 miliardi per i fondi

agricoli del Pnrr». La Lega sostiene che il governo «ha sbagliato» a non rinnovare l'esenzione Irpef a dicembre. «Un dejavu che mi sorprende: abbiamo votato insieme la legge di bilancio e non c'era spazio. Come è giusto che sia, interveniamo sul Milleproroghe». Sui trattori c'è un derby Lega-FdI per le Europee? «Parliamo di problemi annosi degli agricoltori a cui abbiamo dato risposte collegiali, lasciamo stare i derby. Ripeto, le proteste sono indirizzate all'Ue. Che anche grazie al pressing di Giorgia Meloni su Ursula von der Leyen ha fatto marcia indietro sui pesticidi».

L'Ue però ha fermato il vostro ddl sulla carne coltivata. «Nessuno stop di merito, solo questioni procedurali. Anzi, diversi Paesi membri si stanno impegnando ad approvare leggi contro la carne in vitro e sono certo che si arriverà a una legislazione europea. Siamo stati precursori e il plauso va al ministro Lollobrigida, vittima di attacchi scomposti da chi, come il Pd, si è convinto che una stalla inquinata più di una fabbrica. Follie». Foti, torniamo alla trattativa. Una parte dei trattori, ad esempio quella guidata da Danilo Calvani, ha alzato i toni e imposto ultimatum al governo.



Tommaso Foti, capogruppo di Fratelli d'Italia alla Camera

«Uno sforzo inutile. Chi alza la voce e prefigura scenari apocalittici raramente ha ragione e quasi mai ha seguito. Quando si è candidato sindaco di Latina Calvani ha preso lo 0,8 per cento».

Cosa pensa dei trattori a Sanremo? Giusto parlarne all'Ariston?

«È un palco che ha su di sé gli occhi della maggioranza degli italiani, può essere un'occasione per informare in modo corretto. A mio parere, meglio la lettura di un comunicato da parte di Amadeus che il silenzio: avrebbe alimentato i soliti vittimismo e sospetti di una presunta censura. Così invece restano i fatti».

Guarda il Festival?

«Come sempre solo le ultime due puntate. Durante la settimana lavoro, a ognuno il suo. Per fortuna non esiste ancora un editto Sanremo. Ammesso che Elly Schlein non l'abbia già proposto».

Francesco Bechis

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL CAPOGRUPPO DI FDI ALLA CAMERA: ORA PIÙ CONTROLLI PER DIFENDERE IL MADE IN ITALY



I DISTINGUO LEGHISTI? ABBIAMO DECISO TUTTO INSIEME GIUSTO LEGGERE UN COMUNICATO A SANREMO



Il pubblico impiego

IL CASO

ROMA Al Tribunale di Torino sono preoccupati. Non da una imprevista impennata dei reati. A togliere il sonno è un concorso pubblico, quello per l'assunzione di 4.500 dipendenti all'Agenzia delle Entrate. Ma perché il reclutamento di nuovi dipendenti da parte del Fisco costituisce una preoccupazione per le toghe sabaude? È presto detto. Il timore è che diversi cancellieri e funzionari amministrativi possano aver partecipato e vinto le selezioni indette dal Fisco. Sarebbe il colpo di grazia per un il tribunale, i cui ranghi sono ormai ridotti al lumicino. Tutto nero su bianco nella relazione per l'inaugurazione dell'anno giudiziario della Corte di appello. Che segnala una grande novità. A lasciare l'impiego per tentare destini migliori non sono più solo i precari, ma anche i dipendenti a tempo indeterminato.

L'ESODO

«La più rilevante criticità riguarda», spiega il documento, «l'organico del personale amministrativo. Nel corso del 2022 vi era stata l'assunzione di nuovo personale a seguito di concorsi e, nonostante ciò, questa Corte denunciava una scoperta del 19,77% totale. Nel corso del 2023 l'Ufficio ha subito rilevanti perdite di personale a causa non solo dei pensionamenti, ma, soprattutto, per le dimissioni di molti dipendenti vincitori di concorso presso altri enti». Proprio così.

In molti stanno lasciando il posto fisso per un altro impiego sempre nella Pubblica amministrazione. Torino non è un caso isolato. La tendenza riguarda molte Corti di Appello, tanto che più di un presidente, nelle relazioni di apertura dell'anno giudiziario, ha paventato

Pa, la giungla bonus Dipendenti in fuga verso chi paga di più

► Nei Comuni stipendi bassi, 16 mila hanno cambiato amministrazione ► Alle Entrate super incentivi, cancellieri in coda per il concorso dell'Agenzia



Con oltre 170 mila nuove assunzioni l'anno, c'è spazio per cambiare amministrazione, ma si svuotano gli uffici più "poveri". Nella foto dipendenti ministeriali varcano i tornelli d'ingresso

**IL SALARIO ACCESSORIO
VARIA DAI 646 EURO
ALL'ANNO
DELLA GIUSTIZIA
AI QUASI 17 MILA
DELL'INPS**

L'intervista Antonio Naddeo

«Le disparità? Servono fondi Nel nuovo contratto un aiuto ai funzionari degli enti locali»

La fuga da ministeri e Comuni che pagano di meno? «Il problema c'è ed è grosso», dice Antonio Naddeo, presidente dell'Aran, l'Agenzia che tratta per il governo il rinnovo dei contratti pubblici. Ed è risolvibile, presidente Naddeo?

«Facciamo una premessa. Fino ad oggi si è discusso della difficoltà della Pubblica amministrazione ad assumere per gli stipendi inferiori a quelli del privato. Come Aran abbiamo pubblicato uno studio che dimostra che, almeno per i funzionari, gli stipendi di ingresso non sono in generale più bassi nello Stato che nel privato».

Il problema ora sembra un altro. I dipendenti pubblici si dimettono da amministrazioni che pagano di meno e migrano verso quelle con retribuzioni più elevate. Come per i Comuni?

«Indubbiamente lo stipendio di ingresso delle funzioni locali è più

basso. Il funzionario di un Comune guadagna meno dei ministeri e molto meno delle Agenzie fiscali. Secondo i dati dell'Ifel in un anno si sono dimessi più di 16 mila funzionari per migrare verso amministrazioni che pagano meglio. Ma il problema riguarda anche i ministeri, dove c'è molta differenza tra i salari accessori, come premi e bonus, per i dipendenti? «È un fatto. Noi abbiamo differenze di retribuzioni non solo tra i diversi



**IL PRESIDENTE
DELL'ARAN:
«TROPPE DIFFERENZE
ANCHE ALL'INTERNO
DELLO STESSO
COMPARTO»**



Antonio Naddeo

comparti della pubblica amministrazione, ma anche all'interno dello stesso comparto. Nelle Funzioni centrali c'è una differenza tra i ministeri e le Agenzie fiscali, che hanno un trattamento economico più alto. E lo stesso vale per gli enti previdenziali, come l'Inps. Il paradosso è che sia i ministeri, che le Agenzie, che gli enti economici, sono dentro lo stesso contratto».

tato il rischio che alcuni "servizi" della giustizia possano essere fermati. Ma se dai tribunali si sposta lo sguardo verso i Comuni, lo scenario non cambia molto. Anzi. L'Ifel, la Fondazione dell'Anci, l'Associazione dei sindaci, ha denunciato che in un solo anno si sono dimessi oltre 16 mila dipendenti (16.624 per l'esattezza). E neppure uno di questi è andato in pensione. La maggior parte si è trasferita in altre amministrazioni.

L'INTERROGATIVO

La domanda insomma è: cosa sta succedendo? «La risposta», spiega Massimo Battaglia, segretario generale di Confal-Unsa, «è che la ripartenza delle assunzioni nella Pubblica amministrazione ha dato una chance non soltanto a chi era in cerca di una occupazione, ma anche a chi già dipendente pubblico si trova a lavorare in

un'amministrazione dove gli stipendi sono più bassi, oppure magari è occupato in una parte del territorio dove il costo della vita è più elevato».

Il punto insomma, è proprio questo: ci sono ministeri e amministrazioni che pagano di più e altre che pagano di meno. A parità di competenze e di livello, con tanti posti a disposizione, i dipendenti pubblici tentano il salto. E oggi, con oltre 170 mila assunzioni l'anno, di spazio per cambiare amministrazione ce n'è tanto. Però con l'effetto collaterale di svuotare gli uffici più "poveri". I più penalizzati sono i dipendenti comunali, che hanno gli stipendi più bassi della Pubblica amministrazione. «Tra un funzionario comunale e quello di un altro ente», sottolinea Marco Carlomagno, segretario generale di Cse «c'è una differenza in busta paga grazie al salario acces-

sorio di almeno 400 euro al mese. Tra un dipendente semplice di Roma e quello di un'altra amministrazione pubblica, compresa anche la Città Metropolitana, l'ex Provincia, lo scarto è minimo di 200 euro al mese».

Lo stesso discorso vale per i ministeri e le agenzie fiscali. In questo caso la retribuzione "tabellare" è la stessa, visto che tutte queste amministrazioni fanno parte del comparto delle funzioni centrali. Ma se poi si va a vedere quanto pesano salario accessorio e straordinari, ci si ritrova in una specie di giungla retributiva. Al ministero della giustizia il salario accessorio, secondo i dati più recenti pubblicati nel Conto annuale del Tesoro, vale 646 euro l'anno. All'Inps si arriva a quasi 17 mila euro. Andiamo avanti. Se alle infrastrutture ci si ferma a 695 euro, all'Agenzia delle entrate si sfiorano i 5 mila euro. Al ministero dell'Interno, per esempio, i "bonus" valgono poco più di mille euro. Risultato? Ad oggi quasi il 30 per cento della pianta organica risulta scoperto.

«A molti», aggiunge Sandro Colombi, segretario generale della UilPa, «è sfuggito che con l'ultima manovra di bilancio sono anche stati tagliati 3,6 miliardi ai bilanci di funzionamento dei ministeri. Riduzione alla quale invece sfuggono le agenzie. Non c'è», aggiunge, «una seria programmazione delle assunzioni». La concorrenza insomma, potrebbe persino aumentare. Con una conseguenza non da poco. Giustizia e Comuni sono in prima linea per il raggiungimento degli obiettivi del Pnrr. Che senza personale rischiano di diventare un miraggio.

Andrea Bassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il salario accessorio nei ministeri

valori medi in euro anno

	Straordinari	Accessorio
Politiche agricole	1.381	3.726
Giustizia	396	646
Economia	696	8.792
Interno	1.958	1.035
Affari Esteri	88	3.730
Lavoro	148	2.128
Turismo	0	8.712
Istruzione	214	2.608
Difesa	120	2.059
Salute	128	7.841
Ambiente	555	4.883
Infrastrutture	302	695
Made in Italy	589	3.980
Beni Culturali	101	4.090
Agenzia delle Entrate	213	4.878
Agenzia del Demanio	821	5.171
Agenzia delle Dogane e Monopoli	2.222	4.223
Inps	515	16.796

Fonte: Elaborazioni su dati Conto annuale del Tesoro

Withub

Perché ci sono queste differenze allora?

«Lo stipendio tabellare è uguale, le disparità sono sul trattamento accessorio e sulle indennità. Dipende da un fatto storico».

Un fatto storico?

«Nel 1993, quando è iniziata la contrattazione per il pubblico impiego (prima gli aumenti arrivavano per legge, ndr), si sono cristallizzati i trattamenti accessori che venivano pagati allora».

Una disparità che dunque si trascina da trent'anni?

«Sì, bene o male è rimasta intatta da allora. Solo che a quei tempi nessuno sapeva quanto guadagnava il collega di un altro comparto. Ora sono stati introdotto degli strumenti di trasparenza, come il conto annuale del Tesoro, che permettono di fare delle comparazioni sulle retribuzioni».

I rinnovi contrattuali, come quello che sta per essere avviato, possono aiutare a superarla?

«Difficilmente. E questo perché l'aumento delle retribuzioni è determinato in una percentuale uguale per tutti i comparti, come del resto è giusto che sia».

Queste differenze sono quindi destinate a rimanere?

«Una perequazione c'è già stata sulle indennità di amministrazione dei ministeri. Quelle più basse sono state gradualmente alzate grazie ad una legge che ha disposto anche le coperture finanziarie. Per il salario accessorio si potrebbe fare, ma occorrerebbe stanziare delle risorse da destinare ad alcune amministrazioni più in difficoltà. Con una complicazione in più per gli enti locali».

Quale?

«Che in quel caso i soldi sarebbero a carico dei loro bilanci».

Senza risorse insomma, la fuga è destinata ad andare avanti?

«Sono state tentate anche altre strade, come quella di obbligare i dipendenti a rimanere almeno 5 anni in un'amministrazione prima di un

trasferimento. Ma ovviamente questa norma non funziona nel caso in cui un funzionario si dimette perché ha vinto un altro concorso. Negli enti locali è un problema grosso, anche perché i funzionari di Comuni e Regioni hanno generalmente competenze elevate e grandi responsabilità».

Davvero non si può fare nulla con il contratto?

«In realtà una cosa ci sarebbe».

Cosa?

«Rafforzare le elevate professionalità nelle funzioni locali».

L'area dei super-funzionari pagati 70 mila euro l'anno?

«Esatto. Nei Comuni esiste come posizione organizzativa, ma è limitata nel tempo. Io credo che andrebbe resa un'area strutturale, come oggi è nei ministeri. Potrebbe essere una soluzione di cui discutere al prossimo tavolo di rinnovo del contratto».

A. Bas.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il giorno del ricordo

LA CERIMONIA

TRIESTE Il primo presidente del Consiglio della storia repubblicana a presentarsi - in carica - di fronte alla spianata della Foiba di Basovizza (sul Carso, a pochi chilometri da Trieste) ha scelto una parola semplice, ma politicamente potente. E soprattutto rara: «Scusate». Una «preghiera» rivolta ai familiari di chi nelle profonde doline carsiche del confine italo-sloveno fu gettato «solo perché italiano», in un Dopoguerra di sangue e odio. Giorgia Meloni ha scelto il volto autocritico del potere, per guardare negli occhi il pubblico di Basovizza nel Giorno del ricordo. Ha scelto il fioretto e non la sciabola, ma ha guardato in faccia il passato: «Sono stata qui da ragazza e torno qui da adulta, con altre responsabilità. Trovo un Giorno di ricordo che spazza finalmente via la congiura del silenzio, che per imperdonabili decenni aveva avvolto la tragedia delle Foibe e dell'esodo nell'oblio. Torno con altre responsabilità per assumermi un impegno solenne: fare la mia parte perché venga trasmesso ai nostri figli quel testimone del ricordo che voi con la vostra tenacia e il vostro orgoglio avete consentito che ci venisse consegnato». Poi il passaggio chiave: «Celebriamo la memoria di ciò che è accaduto, in barba a chi avrebbe voluto nascondere per sempre. Noi oggi siamo qui per ricordare degli innocenti trucidati, certo, ma siamo qui anche per chiedere ancora una volta perdono a nome delle istituzioni per il silenzio colpevole che per decenni ha avvolto il confine orientale. E siamo qui per rendere omaggio a tutti gli istriani, i giuliani e i dalmati che per rimanere italiani lasciarono tutto tranne l'identità. Sono stati italiani due volte: per nascita e per scelta».

LA GIORNATA

Giubbino rosa, scarpa da ginnastica e jeans. Giorgia Meloni ha assistito alla messa e alla cerimonia del ricordo al fianco del presidente del Fvg, Massimiliano Fedriga. Ha deposto una corona d'alloro al sacrario di Basovizza, ha stretto mani e resistito al vento di scirocco che prendeva a ceffoni il versante del Carso

Meloni: «Foibe, spazzata la congiura del silenzio»

►La premier e mezzo governo a Basovizza ►«Rendiamo omaggio ai giuliano-dalmati Le «scuse» e la memoria per gli innocenti che lasciarono tutto ma non l'identità»



Problemi di connessione

Rai, il collegamento in extremis

Inconveniente tecnico, ieri mattina, per la troupe della Rai incaricata di seguire - esattamente di fronte al palco, quindi in una posizione assolutamente privilegiata - il cuore della cerimonia per il Giorno del ricordo a Basovizza, a pochi passi dalla Foiba. Problemi di collegamento, infatti, hanno condizionato pesantemente la prima parte dell'evento, cioè quella corrispondente

alla messa celebrata dalle massime autorità religiose di Trieste. Attimi di tensione nella sezione di prato dedicata ai giornalisti, con un via vai di comunicazioni da parte degli addetti direttamente collegati a Palazzo Chigi. Il problema di connessione si è risolto pochi istanti prima dell'arrivo sul palco della presidente del Consiglio, Giorgia Meloni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

che guarda al mare. «Uno dei padri della nostra nazione, Giuseppe Mazzini diceva che la patria è la famiglia del cuore allora voi che quella patria avete difeso e costruito siete la nostra famiglia. Siete madri e padri, sorelle e fratelli, nonni, zii, cugini e i vostri ricordi sono i nostri ricordi. Le vostre lacrime sono le nostre lacrime, le vostre storie sono le nostre storie», ha aggiunto dal palco.

Accanto a Fedriga e Meloni, quasi un consiglio dei ministri, con Antonio Tajani (Esteri), Giuseppe Valditara (Istruzione), Luca Ciriani (Rapporti con il Parlamento), Andrea Abodi (Sport) e Gennaro Sangiuliano

DAL SACRARIO AL TRENO IN PARTENZA DA TRIESTE

La cerimonia sul sacrario di Basovizza, simbolo dei martiri delle foibe. E oggi parte da Trieste il treno del ricordo per un viaggio lungo tutta l'Italia.

FEDRIGA: «QUESTA TERRA PER TROPPO TEMPO DIMENTICATA»
SERRACCHIANI: «SERVE UNA STAGIONE DI PACIFICAZIONE»

(Cultura). Dopo la cerimonia alla Foiba, l'inaugurazione del treno storico del ricordo allestito da Fondazione Fs, che oggi partirà da Trieste per un viaggio attraverso lo Stivale, fino a Taranto.

I MESSAGGI

Questa «è una terra e una comunità che per troppo tempo è stata dimenticata, i suoi drammi sono stati dimenticati, questo sangue versato non è stato ricordato. È fondamentale proseguire un percorso già fortemente costruito di pacificazione», ha detto il presidente del Fvg Fedriga, auspicando un'accelerazione sul fronte dell'insegnamento del dramma delle Foibe nelle scuole. Durissimo il sindaco di Trieste, Roberto Dipiazza: «In questo luogo - ha detto - dove ogni pietra è un lamento, con orgoglio e autentica commozione ringrazio a nome della città i parlamentari del centrodestra di questa regione che stanno discutendo e portando avanti nella Commissione affari Costituzionali della Camera una proposta di legge per la revoca di questa alta onorificenza al carnefice Tito». Una commissione d'inchiesta contro il «silenzio colpevole», invece, è stata invocata da Paolo Sardos Albertini, presidente della Lega Nazionale Italiana di Trieste. «Credo che sia importante - ha aggiunto Valditara - che nelle nostre scuole si abbia la consapevolezza che per essere scuola costituzionale, e veramente scuola, perché sia valorizzata l'importanza e la centralità della persona, noi dobbiamo ricordare e dobbiamo testimoniare anche quanto è avvenuto ai danni di tanti giovani, e persino di quei valorosi finanzieri che hanno dato la loro vita per liberare dai nazifascisti il porto di Trieste e poi sono stati infoibati dai comunisti titini».

LE POLEMICHE

Spazio (poco) anche per alcuni adesivi di estrema sinistra posizionati sui cestini dell'immondizia di Basovizza. Riportavano la scritta «I martiri delle foibe sono criminali di guerra fascisti». Infine Debora Serracchiani, deputata del Pd: «Gli attacchi dispiacciono, serve una stagione di pacificazione. Noi impegnati sul fronte della verità».

Marco Agrusti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista **Andrea Pennacchi**

«Io attaccato per il film sugli istriani su questi temi ancora non c'è pace»

Ancora prima che «La rosa dell'Istria» andasse in onda, lunedì su Rai 1 (totalizzando quasi 3 milioni di telespettatori), i social di Andrea Pennacchi erano stati già presi d'assalto. «Una crenata storica che potevi risparmiarti», «pecora servile», «venduto a tele-Meloni», si legge tra i commenti piovuti sulla pagina dell'attore padovano, tra i protagonisti del film (ispirato al libro «Chi ha paura dell'uomo nero» di Graziella Fiorentin e disponibile su RaiPlay) e la storia della tragedia delle foibe e la storia di una famiglia istriana costretta all'esodo.

Pennacchi, per aver recitato in un film sulle foibe l'hanno accusata di essere diventato meloniano. (Ride) «C'è chi mi ha detto che potevo starmene zitto. Chi mi ha dato dell'avid, accusandomi di essermi «venduto» alla destra. Magli attacchi sono arrivati da entrambi i fronti: alcuni mi hanno criticato per aver paragonato il dramma dei profughi



PADOVANO Andrea Pennacchi in «La rosa dell'Istria»

L'ATTORE VENETO PROTAGONISTA DE «LA ROSA DELL'ISTRIA»: «SUI SOCIAL C'È CHI MI HA DATO DEL VENDUTO»

istriani a quello dei profughi di oggi. «Eccolo, il solito comunista»».

Perché resiste ancora questo appiccio da tifoserie contrapposte rispetto a un fatto storico acclarato, che ha causato migliaia di vittime? «Purtroppo l'argomento è ancora oggi problematico, in un certo senso, perché è carico di valenze politiche che passano sopra la testa delle vittime di quella vicenda. E viene tirato fuori in modo spesso arbitrario, pur di guadagnare qualche punto. Poi c'è un secondo problema, più contemporaneo».

Quale?

«Il dibattito, per così dire, che se ne fa sui social. Dove tutto, anche la morte di innocenti, diventa terreno di odio e di scontro, di opposti antagonismi in un ambiente che si nutre di antagonismo. Fare una discussione pacata è impossibile. Molti di quelli che mi hanno attaccato, ad esempio, lo

hanno fatto prima ancora che il film andasse in onda. Non l'avevano visto».

Come ha reagito?

«A qualcuno all'inizio ho provato a rispondere, in modo garbato, forse da «boomer», anzi da uno che è ancora più anziano di un boomer. Chiedeva: ma lei l'ha visto il film? E la risposta era buttarla in caciara. Purtroppo è difficile affrontare questi temi sui social. Con le persone in carne e ossa è diverso».

La politica, in larghissima parte, ha messo a tacere le divisioni: le foibe sono una tragedia riconosciuta da destra a sinistra. Nella società invece si fa più fatica?

«Sì, su questo tema ancora nella società una pace non c'è. Lo dimostrano i cartelli di insulti esposti a Torino contro uno storico, Eric Gobetti, che si è dato da fare per ricostruire quegli eventi. Parliamo di minacce rivolte non a un militante, ma a un signo-

re che se ne sta a fare le sue ricerche in biblioteca. Del resto c'è anche chi ancora tira in ballo i partigiani della Resistenza. Se si continuano a riaprire porte che si pensavano chiuse, con l'accordo di tutti, a rigirare il coltello in cicatrici che dovrebbero essere guarite, non ne usciremo mai».

Però c'è anche chi l'ha elogiata per aver preso parte al film.

«I commenti positivi sono stati tantissimi, specie dal vivo. Anche da parte di discendenti di esuli istriani, o di chi li ha conosciuti. Qualcuno mi ha detto: è la storia di mio nonno. Molti si sono commossi. Purtroppo poi a fare notizia sono le quattro anatre che starnazzano più forte. Il film cerca di fare questo: trattare in modo delicato un argomento storico complesso, senza entrarci dentro a gamba tesa. Mostrare la sofferenza di chi ha dovuto lasciare la propria casa e la propria terra dopo generazioni, e cercare nuove radici in un luogo che inizialmente non voleva accoglierli. È questo il significato della rosa dell'Istria: un fiore nato in un posto che deve crescere altrove».

Gli attacchi l'hanno ferita?

«No, no. Dispiace però che qualcuno sembri spegnere il cervello. La butta sui soldi: ti sei venduto. Se avessi voluto diventare ricco non avrei fat-

to l'attore...».

Considerato il tema del film, quando le hanno proposto il ruolo quale attacco se lo sarà aspettato, no?

«Sapevo che era un argomento delicato. Ne ho anche parlato prima con alcuni amici, e molti mi hanno avvisato: fai attenzione... Ma si sono fidati di me. Io ho letto la sceneggiatura, ho parlato con la regista. Il progetto mi ha convinto».

Grazie al film molti ragazzi potrebbero approfondire il tema dell'esilio degli istriani, che a scuola spesso si trascura.

«È quello che mi auguro. Per anni ho fatto teatro nelle scuole, adesso invece ho un po' meno consapevolezza di quanto i ragazzi conoscano questi temi. Su TikTok, poi, non ci sono, quindi mi confronto più spesso con chi ha più di trent'anni. E tra loro mi hanno scritto in tanti, dicendomi che il film era stata un modo per approfondire, per leggere quegli eventi da un altro punto di vista. Altri, come dicevo, mi hanno raccontato le testimonianze delle loro famiglie. Fare da collettore di storie è bellissimo. E vale la pena affrontare qualche critica sul web».

Andrea Bulleri
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EMERGENZA

TRIESTE Trieste per un giorno come Palazzo Chigi. Trieste sede informale di un mezzo consiglio di ministri che colta l'occasione del Giorno del ricordo per la tragedia delle Foibe ha parlato anche d'altro. Delle emergenze di oggi, oltre ai drammi di ieri. Trieste che è sì città di Foibe e luogo ferito, ma anche avamposto di confine e capolinea della rotta balcanica. E non è slegata, vista la relazione simbolica tra i popoli di Italia e Slovenia nel giorno delle Foibe, la vicenda della sospensione del trattato di Schengen, scattata all'indomani dell'attentato firmato da Hamas che ha scatenato la controffensiva israeliana nella Striscia di Gaza. Sul tema è intervenuto il ministro degli Esteri, Antonio Tajani. In sostanza, il blocco della libera circolazione andrà avanti.



CONTROLLI ALLA FRONTIERA

I controlli della polizia di frontiera a Nova Gorica e, sotto, il ministro degli Esteri Antonio Tajani ieri a Trieste per il Giorno del ricordo delle foibe



LA STRETTA

È ancora troppo rischioso tornare all'applicazione piena del trattato di Schengen. E anche se all'orizzonte c'è la bella stagione, non si torna indietro. «Fino a quando sussisteranno i motivi alla base della scelta che abbiamo preso - ha detto Tajani al *Gazzettino* - la sospensione di Schengen andrà avanti. Non è un atto contro la Slovenia - ha proseguito il vice-premier - è un atto che serve solo a garantire la sicurezza, a fare un filtro, perché c'è una guerra in corso in Medio Oriente e dobbiamo impedire che ci siano infiltrazioni. Con le minacce che ci sono state, con l'allerta massima a cavallo di Natale, dobbiamo impedire che ci siano ingressi in Italia di terroristi, legati alla Jihad e all'Isis. I rischi ancora ci sono, dobbiamo fare di tutto perché possa essere garantita la sicurezza dei nostri concittadini. Il nostro unico obiettivo è quello di fermare potenziali terroristi

«BISOGNA DISINNESCARE ANCHE CIÒ CHE STA ACCADENDO NELLO YEMEN CON I RIBELLI CHE ATTACCANO I MERCANTILI»

Il confine Nordest non riapre Tajani: «Impedire infiltrazioni»

►La sospensione di Schengen per la crisi di Gaza ►Il ministro degli Esteri: «Dobbiamo impedire l'ingresso di terroristi legati alla Jihad o all'Isis»

Ungheria

Torna il raduno nazi, ma nei boschi Murales choc contro Ilaria Salis

Torna a Budapest il raduno neonazista che un anno fa portò all'arresto di Ilaria Salis. Proibito tutti gli anni, ma finora sempre tollerato dalle autorità che più o meno direttamente fanno capo al premier Viktor Orban, stavolta il "Giorno dell'onore" ha dovuto disertare il centro della capitale e spostarsi nei boschi. Fino al tardo pomeriggio non venivano registrati incidenti simili a quelli di cui è accusata l'insegnante milanese, almeno stando ai media ungheresi che segnalano una manifestazione pacifica di un centinaio di antifascisti tenuti

sotto controllo - e soprattutto separati dai neonazisti - da altrettanti agenti con cani poliziotto e un drone. Il clima a Budapest però è dominato dall'intimidazione neonazista. O almeno questo evoca il murales comparso in città che raffigura una donna impiccata ad un forca: la scritta «lla antifa» suona come una minaccia di morte per «llaria l'antifascista» che da un anno è in carcere e rischia 11 anni di reclusione per l'accusa, respinta, di aver partecipato al pestaggio di due estremisti di destra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

che potrebbero entrare nel nostro territorio attraversando il confine italo-sloveno». Quanto invece alla revoca delle onorificenze a Tito, ha aggiunto: «Mi pare una scelta giusta. Era un dittatore che ha fatto uccidere tanti cittadini italiani, è stato discutibile conferirgli quella onorificenza e quindi se la si ritira non si fa niente di male».

La dichiarazione in un punto stampa al termine della cerimonia alla foiba di Basovizza a proposito della possibilità di

revocare l'onorificenza di cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al merito della Repubblica italiana al maresciallo Tito. «Rendere onore ai caduti è un dovere, io l'ho fatto quando ero presidente del Parlamento europeo, lo rifaccio oggi come ministro, ma lo rifaccio soprattutto come italiano».

TENSIONI

Inevitabile anche un accenno alle tensioni internazionali e ai venti di guerra che ormai soffiano dall'Ucraina al Medio

Oriente. Spazio in particolare alla crisi di Suez, con le navi dirette al Nord dell'Adriatico sempre più in difficoltà a causa dei continui attacchi ai convogli portati dai ribelli yemeniti Houthi. Interessati da vicino gli scali merci di Venezia e Trieste, due polmoni per la logistica del Nordest.

«Proteggeremo le nostre navi, non ci faremo intimidire, ci auguriamo che si possa presto arrivare a una soluzione positiva in quell'area e che si possa arrivare alla pace, anche se non è facile, e quindi disinnescare ciò che sta accadendo nello Yemen con i ribelli che attaccano i mercantili che passano nel Mar Rosso», ha assicurato il ministro degli Esteri Antonio Tajani facendo riferimento alla missione militare italiana nel Mar Rosso.

Marco Agrusti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Raid di Israele e tank egiziani i profughi in trappola a Rafah

LA GIORNATA

ROMA «La gente di Gaza non può sparire nel nulla» dice la ministra degli Esteri della Germania, Annalena Baerbock. «Molti dell'oltre milione e mezzo di persone bloccate a Rafah hanno sopportato sofferenze impensabili. Dove dovrebbero andare? Come dovrebbero mettersi al sicuro?» è la domanda retorica del responsabile per gli Affari umanitari delle Nazioni Unite, Martin Griffiths. La Casa Bianca da giorni ripete che non appoggia l'operazione militare di Israele a Rafah, ultimo spicchio della Striscia di Gaza prima del confine con l'Egitto. E Biden ha emesso un memorandum in cui richiede ai Paesi alleati che ricevono aiuti militari l'impegno a ridurre al massimo le vittime civili, pena la sospensione delle forniture. Israele deve rispondere entro 45 giorni.

ISOLAMENTO

Benjamin Netanyahu, primo ministro dello Stato ebraico, ha

capito che se la reazione militare successiva al massacro compiuto da Hamas il 7 ottobre, aveva un sostegno internazionale solido, quanto meno da parte dei Paesi amici, dopo oltre quattro mesi lo scenario sta mutando. Con la decisione di iniziare un'operazione di terra anche a Rafah ora il governo di Israele sta rimanendo solo. Nell'ultima riunione del gabinetto di guerra Netanyahu ha disposto l'avvio dell'attacco per eliminare quattro battaglioni di Hamas presenti nell'estremo Sud della Striscia e ordinato l'applicazione dei piani per l'evacuazione dei civili (ipotesi apocalittica visto che ci sono 1,3-1,4 milioni di persone). Ma ha

L'ORDINE: «CONCLUDERE L'OPERAZIONE AL SUD PRIMA CHE INIZI IL RAMADAN». IL CAIRO: PRONTI A SOSPENDERE IL TRATTATO DI PACE

anche aggiunto, secondo una ricostruzione di Channel 12: vista la pressione internazionale, ci resta solo un mese per completare l'operazione a Rafah, prima del Ramadan (il 10 marzo). L'operazione di terra sta per partire, ma questo non significa che nella zona di Rafah non vi siano attacchi aerei e vittime civili. In particolare, in tre differenti raid sono morte 44 persone, tra cui una dozzina di bambini. La svolta dell'offensiva a Rafah avrà ripercussioni anche nei rapporti con l'Egitto che si oppone fermamente allo spostamento forzato di massa di oltre un milione di palestinesi nel suo territorio. Al confine, dunque vicino al varco usato per fare entrare gli aiuti, ha rafforzato la protezione della frontiera, anche con la presenza militare (schierati 40 carri armati). Detta in modo brutale: l'Egitto vuole evitare che un enorme fiume di profughi palestinesi si riversi nel Sinai. Il Cairo ha avvertito Israele: ogni spostamento di massa forzato dei profughi metterà a rischio il trattato di pace del 1979



TROVATA MORTA LA PICCOLA PALESTINESE CHE CHIEDEVA AIUTO

È stata ritrovata morta a Gaza City Hind Rajab, la bambina di 6 anni diventata uno dei simboli della guerra per la telefonata in cui chiedeva aiuto alla Mezzaluna Rossa palestinese, mentre l'auto nella quale si trovava con lo zio Bashar Hamadah, la moglie ed i loro tre figli veniva bersagliata da un tank israeliano.

che potrà essere sospeso. Non dissimile la posizione di Riad: il Ministero degli Esteri dell'Arabia Saudita ha parlato di «ripercussioni estremamente pericolose» chiedendo la convocazione del Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite. Il segretario generale della Lega Araba, Ahmed Aboul Gheit, invoca il rispetto del diritto internazionale. Second-

do alcuni media israeliani l'attacco di terra a Rafah dimostra che ormai si è scelto di sacrificare gli oltre 130 ostaggi ancora prigionieri di Hamas. E ieri sera a Tel Aviv c'è stata l'ennesima protesta contro il governo. Intanto l'esercito israeliano (Idf) rivendica l'uccisione del capo dell'intelligence di Hamas Ahmed al-Yaakobi, su un veicolo a Rafah.

UNRWA

L'Idf ha anche rivelato di avere scoperto, sotto la sede di Gaza dell'Unrwa (agenzia dell'Onu che assiste i profughi palestinesi accusata da Israele di legami con Hamas) un'importante centrale di intelligence proprio di Hamas che sfruttava l'energia elettrica della struttura delle Nazioni Unite. Il direttore dell'agenzia Philippe Lazzarini: «Non ne sapevamo nulla». La Mezzaluna Rossa e Medici senza frontiere denunciano nuovi attacchi agli ospedali e anche contro un'ambulanza. Si lavora ancora per un cessate il fuoco che sembra lontanissimo dopo che la controproposta di Hamas è stata respinta da Netanyahu («richieste deliranti»). Il capo della Cia William Burns è atteso al Cairo: incontrerà funzionari egiziani che stanno mediano per il cessate il fuoco.

Mauro Evangelisti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE OPERAZIONI



Inizia Aspides

Per difendere il traffico navale parte l'operazione europea Aspides: l'Italia avrà il comando tattico



La base di Gibuti

L'Italia ha già una base a Gibuti punto nevralgico per il controllo del Mar Rosso e dei traffici sotto la minaccia degli Houthi



La fregata

L'Italia prende da oggi il comando della missione antipirateria con la fregata Martinengo



Il doppio impegno

In attesa che parta anche Aspides l'Italia opera nell'operazione Atalanta e ha scortato tante navi nel Mar Rosso

L'Italia prende la guida della missione Atalanta

Le minacce degli Houthi

► Il gruppo yemenita: «Colpiremo le navi che ostacoleranno tutte le nostre attività»

► Il ministro della Difesa Guido Crosetto: «Queste azioni sono la loro guerra ibrida»

IL CASO

ROMA La minaccia è esplicita e rivolta all'Italia, che da oggi si trova in prima linea nel Mar Rosso infestato dagli Houthi. «Sia chiaro, colpiremo le navi che aggrediscono il nostro Paese, lo Yemen, o che ostacolano la decisione di impedire alle navi israeliane di attraversare il Mar Rosso», dice alla Adnkronos il vicecapo dell'Autorità per i media degli Ansar Allah (gli Houthi) e presidente dell'agenzia di stampa Saba,

Nasr al-Din Amer. La decisione italiana di assumere la guida tattica, operativa, della missione europea Aspides (Scudo, in greco) a protezione dei mercantili nel Mar Rosso dai missili dei ribelli yemeniti «è pericolosa per l'Italia e la conduce allo scontro diretto col nostro

Paese, sconsigliamo assolutamente che si impegni in questa missione basata su informazioni false ed errate per cui esiste un pericolo per la navigazione generale, mentre la minaccia riguarda solo le navi israeliane, americane o britanniche tra Bab al-Mandab, Mar Arabico e Golfo di Aden».

MONITO

Se l'Italia interverrà con Aspides «metterà in pericolo la sicurezza delle proprie navi militari e commerciali, come gli Stati Uniti che non sono stati in grado di garantire la protezione alle navi israeliane, ma con la Gran Bretagna hanno messo a repentaglio le proprie. L'Italia non faccia altrettanto». Nei giorni scorsi il cacciatorpediniere della Marina militare "Caio Duilio" ha effettuato il passaggio di consegne

con la fregata missilistica "Federico Martinengo", che oggi assumerà il comando della missione antipirateria Atalanta, in mare da quindici anni per garantire al largo della Somalia la libertà delle rotte commerciali e la sicurezza delle unità mercantili anche italiane. Il "Martinengo" è da oggi

NEL MAR ROSSO SCHIERATA LA FREGATA MARTINENGO CHE COLLABORA ANCHE CON IL NUOVO PIANO EUROPEO ASPIDES



La minaccia dei ribelli yemeniti alla vigilia del passaggio di consegne dell'operazione Atalanta, che ha come obiettivo il contrasto alle azioni anti-pirateria e che proseguirà anche con l'avvio dell'altra missione Ue, Aspides, pensata proprio per prevenire le azioni degli Houthi. In quest'ultima operazione l'Italia avrà il comando tattico

Moody's taglia il rating di Israele

La guerra "costa" cara a Netanyahu

LA DECISIONE

ROMA Mancano dieci minuti alla mezzanotte di venerdì ed è una delle rare volte che il premier israeliano, Benjamin Netanyahu, viola il riposo religioso di Shabbat per un'improvvisata conferenza stampa. L'agenzia internazionale di rating Moody's ha appena abbassato da A1 a A2 il rating di Israele per la prima volta nella sua storia, da quando una trentina di anni fa i titoli di Stato israeliani sono entrati nel sistema di valutazione. Ma non basta. Al declassamento, Moody's ha voluto aggiungere un outlook «negativo», la previsione di un peggioramento nel prossimo futuro. "A2" era il rating che Israele aveva tra il 2000 e il 2008, equivalente a A+ di altre Agenzie, che adesso dovranno decidere se seguire le orme di Moody's. Già Fitch lo ha messo sotto osservazione da ottobre, pur mantenendo l'A+, mentre S&P (Standard & Poor's) aveva indicato dopo il 7 ottobre un trend negativo, ma ha poi mantenuto il rating ben due tacche sopra quello attuale di Moody's. «Non c'è niente di cui preoccuparsi», ha detto Netanyahu. «L'economia di Israele è forte. Il downgrade non è relativo all'economia, ma è interamente dovuto al fatto che siamo in guerra. Salirà nel momento in cui vinceremo il con-

flitto. E lo vinceremo».

L'ANALISI

Il problema, per lui e il suo governo, è che nel decidere il declassamento Moody's ha espresso un giudizio sulla tenuta e l'efficacia dell'azione governativa proprio all'inizio della relazione. «Il conflitto militare in corso con Hamas, le sue conseguenze e gli effetti più vasti aumentano concretamente il rischio politico per Israele e, insieme, indeboliscono le sue istituzioni esecutive e legislative, e la sua solidità fiscale nel prossimo futuro». Poi, verso la fine, gli analisti scrivono che Moody's «potrebbe stabilizzare l'outlook se risultasse che le istituzioni sono in grado di formulare politiche che supportino la ri-

L'AGENZIA PER LA PRIMA VOLTA DECIDE UN DECLASSAMENTO DA "A1" AD "A2" CON OUTLOOK NEGATIVO A CAUSA DEL CONFLITTO

presa economica e della finanza pubblica e restaurino le condizioni di sicurezza affrontando un ampio ventaglio di priorità politiche». Il che, evidentemente, non è il caso dell'attuale leadership israeliana secondo l'Agenzia. Inoltre, gli esperti sottolineano che non esiste un «accordo su un piano di lungo termine che possa ristabilire pienamente e eventualmente rafforzare la sicurezza di Israele». E ancora: pesa il rifiuto delle proposte degli Stati Uniti e dei Paesi arabi «di un piano di lungo termine che includa una nuova governance e una cornice di guida politica a Gaza».

L'ALLARME

L'allarme sullo stop alla crescita economica e sulla perdita di posti di lavoro era emerso mesi fa, ma gli osservatori ritenevano ancora che Israele avesse i margini per sostenere l'impatto occupazionale e finanziario della guerra. Il Wall Street Journal e l'ex direttore di Le Nouvel Économiste, Jean-Pierre Sereni, su OrientXXI, in particolare avevano analizzato la situazione economica di Israele. Negozi con le



Il premier israeliano con le truppe schierate sul campo

serrande abbassate, cantieri interrotti, bar vuoti, un ristorante su tre chiuso a Tel Aviv, sparizione dei turisti europei, cancellati voli internazionali dal Ben Gurion, decine e decine di migliaia di sfollati da Nord a

Sud per consentire le operazioni militari, poi un drastico taglio della forza lavoro come conseguenza non solo delle evacuazioni militari, ma anche della chiamata al fronte di almeno 360mila riservisti. In to-

della loro guerra ibrida», un tentativo di «ostacolare operazioni nel Mar Rosso che hanno il solo e unico obiettivo di tutelare la sicurezza dei nostri mercantili e la libera navigazione». La missione Atalanta si interseca e dovrà coordinarsi con quella, imminente, Aspides, e con la Prosperity Guardian anglo-Usa con regole d'ingaggio più aggressive. Gli Houthi, in realtà, hanno mirato alle navi di una cinquantina di Paesi, gran parte dei quali nulla avevano a che fare con Israele.

IMPATTO

La guerra ibrida, si legge nella nota della Difesa, «è questo: attaccare navi di nazioni estranee a ciò che sta accadendo a Gaza, disseminare false informazioni», lasciar passare nel Mar Rosso le navi russe e cinesi e non le altre, minacciare l'Italia perché assume il comando tattico dell'operazione Aspides... Italia e Ue reclamano «il diritto-dovere di intervenire a difesa della sicurezza, della libera circolazione delle merci, delle proprie economie e del diritto internazionale». Osserva Crosetto che dei palestinesi ai ribelli Houthi non importa affatto, altrimenti avrebbero apprezzato le iniziative umanitarie italiane, come il trasferimento in Italia per cure mediche di 100 bambini di Gaza. Confcommercio ha quantificato ieri l'impatto delle azioni dei ribelli nel Mar Rosso sull'economia italiana. I tempi si sono allungati di 10-15 giorni per circumnavigare l'Africa e i costi nei noli dei container sono più che raddoppiati rispetto al 2023. Per il Canale di Suez passa il 40 per cento del nostro interscambio commerciale marittimo, pari a 154 miliardi di euro, già ridotto di un terzo a svantaggio dei nostri porti soprattutto dell'Adriatico. Proprio per evitare che Trieste, Brindisi, Gioia Tauro, Venezia, Genova «soffrano a causa delle violenze degli Houthi, l'Italia ha fortemente voluto la missione Aspides - dice il ministro degli Esteri, Antonio Tajani - e Francia e Germania ci hanno seguiti. Non ci faremo intimidire, faremo di tutto perché le nostre navi continuino a transitare per Suez. Non possiamo permetterci che la difficoltà di esportare attraverso quell'area penalizzi i nostri porti e le nostre imprese».

Marco Ventura

© RIPRODUZIONE RISERVATA

tale, su una popolazione attiva di 4 milioni di persone, l'ufficio di statistica israeliano un paio di mesi fa aveva calcolato 740mila israeliani in uscita dal mercato del lavoro. Il che, naturalmente, incide non solo sul reddito ma sulla produttività. Alla fine di novembre, la Rand Corporation stimava una perdita di giro d'affari di 400 miliardi di dollari in dieci anni, per l'onda lunga della guerra. A cui vanno aggiunte le spese militari correnti, 270 milioni di dollari a settimana. Il deficit ha raggiunto il 4,8 per cento del Pil a fine gennaio, alla fine dell'anno è stimato al 6,6. Adesso, a Israele costeranno di più i fondi raccolti all'estero e la vendita dei titoli di Stato. I fondamentali dell'economia sono a posto, è l'assenza di una exit strategy di Netanyahu e dei ministri dell'estrema destra come Bezalel Smotrich (Finanze) a pesare sull'outlook negativo. Colpa di Bibi e del suo governo, secondo l'opposizione, non della guerra in sé.

Mar. Vent.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE INDAGINI

VENEZIA «Fate un altro passo e le sparo». Determinati anche a uccidere. Voce ferma, un italiano privo di inflessioni dialettali. La frase è stata pronunciata dal regista del commando, quello che all'esterno del punto vendita "Gioielli di Valenza" ha preso in ostaggio, tenendola per il collo con un braccio, e con l'altro impugnando un fucile mitragliatore. Lo sguardo e le parole diretti agli addetti della vigilanza interna che sono accorsi sul posto non appena compreso quanto stava accadendo.

È uno dei tanti tasselli che emergerebbe dalle dichiarazioni verbalizzate nell'ambito delle indagini sull'assalto armato alla gioielleria del centro commerciale Valecenter di Marcon (Ve) messo a segno mercoledì scorso a ridosso dell'orario di chiusura serale.

Sarebbe proprio in quel momento che la dipendente del negozio avrebbe avuto un mancamento e sarebbe sempre in quel momento che più di un testimone avrebbe sentito lo stesso sequestratore, dire, rivolto ai complici, «questa è andata in choc, ci crea disagio, prendiamo l'altra». E l'altra, molto più grande di età e forse per questo meno impressionabile, non si è sottratta anzi. Tanto da diventare, per il fatto di aver mantenuto calma e lucidità - considerato il contesto ad altissima tensione - una sorta di eroina che è andata in soccorso della collega in lacrime e traumatizzata.

PISTE

A quattro giorni dal colpo da circa trecento milaeuro in preziosi la caccia al quintetto armato di fucili da guerra e pistole è più aperta che mai. I rapinatori dileguatesi su una Golf di colore bianco paiono essere spariti nel nulla: le ricerche allargate anche nelle regioni limitrofe finora non avrebbero portato a nulla. Il riserbo dei carabinieri del Nucleo investigativo del Reparto operativo di Venezia è massimo. Per certi versi comprensibile: non si vuole fornire alcuna informazione che possa avvantaggiare i fuggitivi. Giostrai locali, trasferti dal sud, ex mala del Brenta.

Gli interrogativi sono molti. Le certezze poche. Fra queste che si tratti di una batteria com-

LA COMMEMORAZIONE

VENEZIA Oggi sono vent'anni senza Attilio Manca. «Un omicidio di mafia», ha concluso la commissione parlamentare d'inchiesta, al termine di una relazione che in 136 pagine restituisce dignità alla memoria del giovane urologo, fatto passare fra «considerevoli opacità» per un tossicodipendente suicida con un'overdose, quando invece numerose e concordi testimonianze dei collaboratori di giustizia hanno collegato la sua morte a una sola colpa: aver scoperto la rete di protezione "eccellente" attorno a un suo paziente, che gli era stato presentato sotto falso nome come un malato di cancro alla prostata, ma che in realtà si chiamava Bernardo Provenzano, boss di Cosa Nostra all'epoca latitante. La sua figura è stata omaggiata ieri a San Donà di Piave, città in cui il medico era nato nel 1969, quando la sua famiglia viveva a Caorle poiché papà Gino insegnava a Portogruaro e mamma Angela a San Stino di Livenza: «La sede di questa commemorazione è stata una scelta altamente simbolica, perché qui i miei genitori hanno vissuto gli anni più felici della loro vita», ha



DALL'ASSALTO DEI MALVIVENTI A QUELLO "SOLITO" DEI CLIENTI

A sinistra bandito tiene in ostaggio la commessa di "Gioielli di Valenza". Sopra il piennone di ieri al centro commerciale

«Un altro passo e le sparo» I rapinatori erano pronti a uccidere la commessa

► Marcon, l'inquietante frase emerge dalle dichiarazioni verbalizzate dai Carabinieri

► In quel momento la giovane in ostaggio ha avuto un mancamento ed è stata "sostituita"

L'AVVERTIMENTO DEI BANDITI QUANDO GLI ADDETTI ALLA VIGILANZA DEL CENTRO COMMERCIALE SONO ACCORSI SUL POSTO

posta da veri professionisti del genere che non hanno lasciato niente al caso. A cominciare dall'istante scelto per l'irruzione: quando le due commesse erano entrambe lontane dal banco dove si trova il pulsante, collegato alle centrali operative delle forze dell'ordine, da premere in caso di "rapina in corso". Un piano studiato in modo maniacale tanto nella fase dell'arrivo che in quella dell'al-

lontanamento. Due le auto utilizzate, la Panda rossa, rubata il giorno prima a Scorzè e abbandonata nel parcheggio del vicino Mondo Convenienza, e l'ormai famigerata Golf bianca che sembra sfuggita tanto alle telecamere installate in zona che ai varchi lungo i principali snodi viari.

CONTATTI

Se sul fronte delle indagini si stanno acquisendo, per confron-

«QUESTA È ANDATA IN CHOC, PRENDIAMO L'ALTRA» AVREBBE DETTO IL CAPO DEL COMMANDO. CACCIA SERRATA MA SEMBRANO SPARITI



L'OMAGGIO Qui accanto Attilio Manca, morto l'11 febbraio 2004. A sinistra il convegno di ieri a San Donà di Piave, dov'è intervenuto anche il sindaco Alberto Teso

tarli, i dati delle dieci rapine in dieci anni subite dalla stessa catena di distribuzione di gioielli, presente nei maggiori centri commerciali del nord Italia, per analogia torna alla memoria, restringendo il perimetro al territorio veneziano, il raid armato nel Centro Piave di San Donà nel gennaio del 2019. Obiettivo la gioielleria Burato. Bottino oltre 50mila euro. In questo caso non ci sono armi lunghe, ma solo corte, il modus operandi è abbastanza simile. La banda è composta da quattro elementi. Due gli autori materiali della rapina che entrano pistole in pugno, di sera, in orario di chiusura e minacciano le commesse. Uno sta all'esterno e punta la canna sulla tempia di quello che si presume un cliente preso in ostaggio e fatto stendere a terra e che poi, grazie alla visione del filmato registrato dal sistema video della struttura, si scoprirà essere il terzo complice che si rialza come se nulla fosse e se ne va. Il quarto attende al volante di una Fiat Punto per scappare. In quell'occasione c'è anche una sparatoria: il primo colpo è esploso contro la guardia giurata in servizio alle casse dell'attigua Coop che accorre attirato dalle urla, il secondo dal vigilante che riesce a evitare la pallottola e spara a sua volta.

Più datato, dicembre 2012, l'assalto al Mercatone Uno di Valli di Chioggia, ai danni del Punto Oro: kalashnikov, maschere in lattice, tute nere, quattro uomini, un cliente sequestrato e minacciato, ed espositori incendiati per eliminare qualsiasi traccia biologiche.

Monica Andolfatto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

terasso zuppo di sangue, tanto che il setto nasale deviato venne attribuito all'urto con il telecomando... «Nei delitti in cui c'è il coinvolgimento di pezzi importanti dello Stato, è ancora più difficile ricercare la verità e ottenere la giustizia», ha commentato l'avvocato Fabio Repici, che assiste da due decenni la famiglia Manca, ma anche quella di Graziella Campagna, altra vittima messinese della mafia, di cui aveva casualmente appreso una copertura.

IL POTERE

Ha osservato don Luigi Ciotti, presidente di Libera: «La logica mafiosa non è solo delle organizzazioni criminali, ma anche del potere quando si nasconde dietro alle manipolazioni e alle menzogne. Attilio non era un drogato: è stato ucciso, chiaro?». Stefano Ferraro, oggi consigliere comunale di San Donà, era un suo amico d'infanzia: «Lui era nato il 16 febbraio, io il 20, giocavamo sempre insieme. Vorrei ricordarlo com'era da vivo, con la sua risata contagiosa. Istituiremo qui una delegazione dell'associazione "Amici di Attilio Manca", per continuare a sensibilizzare il territorio».

Angela Pederiva

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vent'anni senza Manca, medico "veneto" «Un delitto di mafia, riaprite l'indagine»

confidato il fratello Gianluca, ufficiale giudiziario in Corte d'Appello a Venezia, rilanciando la richiesta alla Dda di Roma di «riaprire le indagini» per identificare i responsabili del delitto avvenuto l'11 febbraio 2004 a Viterbo.

Come evidenziato durante il

convegno dalla deputata Stefania Ascari e dagli ex colleghi Piera Aiello e Luca Paolini, componenti della scorsa legislatura, la bicamerale Antimafia ha ritenuto che «l'associazione mafiosa che ne ha preso parte (non è chiaro se nel ruolo di mandante o organizzatrice o esecutrice) sia da individuarsi in quella facente capo alla famiglia di Barcellona Pozzo di Gotto», città della Sicilia da cui la famiglia Manca era emigrata in Veneto ed era poi tornata a vivere. Attilio si era laureato a Roma e si era perfezionato in Francia, dopodiché era rientrato importando una tecnica al tempo innovativa. «Mio figlio - ha ricordato

con orgoglio mamma Angela - è stato il primo in Italia operare il tumore alla prostata in via laparoscopica. Non sappiamo se abbia effettivamente operato o solo visitato Provenzano, ma sappiamo che in un'intercettazione di ottobre del 2003, un mafioso disse: "Dobbiamo fare la doccia al dottore". Purtroppo quella registrazione non è stata considerata: avrebbe potuto salvarlo». Il sospetto dei familiari, e della commissione parlamentare, è che apparati deviati abbiano coperto l'omicidio simulando un suicidio, probabilmente nell'ambito della trattativa Stato-mafia. «Quello che noi chiamiamo ma-

schieramento», ha sottolineato il fratello Gianluca, alludendo alle siringhe prive di impronte, ai due buchi sul braccio sinistro di un chirurgo che era un mancino puro, al peso da palestra infranto a terra, ai lividi sui testicoli, al volto tumefatto sprofondato nel ma-

IL FRATELLO GIANLUCA: «QUI IL NOSTRO PERIODO PIÙ FELICE». L'AMICO D'INFANZIA, ATTUALE CONSIGLIERE COMUNALE: «ASSOCIAZIONE PER LUI»

PER LA COMMISSIONE DI INCHIESTA ASSASSINATO PER PROTEGGERE IL BOSS PROVENZANO IL RICORDO A SAN DONÀ DOV'ERA NATO NEL 1969

L'INCHIESTA

PADOVA Adescava uomini maturi attraverso un sito di incontri offrendo prestazioni sessuali a pagamento. È un vero e proprio giro di prostituzione quello che ruotava attorno ad una ragazzina quindicenne, con problemi di dipendenza da alcol e droga. E chissà per quanto tempo sarebbe andato avanti se la madre della minore, in maniera del tutto casuale, non avesse letto un paio di messaggi dal contenuto inequivoco sul cellulare della quindicenne.

Sono stati gli investigatori della Polizia postale a ricostruire in tempi rapidi tutte le conversazioni in rete tra la ragazzina e i potenziali clienti. Una trentina gli uomini che si erano intrattenuti in chat con la quindicenne. Solo in dieci casi è stata però accertata la consumazione di una prestazione sessuale.

Ora questi clienti rischiano grosso. La Procura Distrettuale di Venezia, competente per questo tipo di reati, ne sollecita il rinvio a giudizio con l'accusa di prostituzione minorile. Una fattispecie che prevede condanne da un minimo di sei ad un massimo di dodici anni di carcere. Il prossimo 15 aprile il gup lagunare Maria Rosa Barbieri deciderà se spedire a processo i dieci imputati. I genitori della minore, parte offesa nel proce-

UN LITIGIO CON LA MAMMA CHE LE AVREBBE TAGLIATO LA PAGHETTA DIETRO LA SCELTA: «TROVO DA SOLA IL MODO DI FARE I SOLDI»

IL CASO

ROMA Torna libero dopo sette anni. La buona condotta ha garantito a Michele Misseri, condannato per concorso nella soppressione del cadavere della nipote sedicenne Sarah Scazzi, uno sconto di pena di oltre 400 giorni esito del decreto "svuotacarceri" e dello scomputo relativo alla legge sulla liberazione anticipata. Andrà nella sua casa, oramai abbandonata, di via Deledda, ad Avetrana, dove nell'agosto di quattordici anni fa, secondo la sentenza definitiva che ha condannato all'ergastolo la moglie Cosima Serrano e la figlia Sabrina, si sarebbe consumato l'omicidio. Misseri si era autoaccusato dell'omicidio, facendo ritrovare dopo due mesi il corpo della ragazzina in un pozzo, poi aveva scaricato le responsabilità sulla figlia. Infine aveva fatto retromarcia in un vortice di ritrattazioni e ammissioni formalizzato in sette diverse versioni della vicenda. Ancora oggi continua a sostenere di avere commesso l'omicidio. Ma i giudici non gli hanno creduto.

IL TURISMO DELL'ORRORE

E adesso che Misseri, 69 anni, ha finito di scontare in anticipo la pena di otto anni, ad Avetrana, potrebbe riprendere il turismo dell'orrore. Alcune troupe televisive sono già state avvistate e il sindaco, temendo il ritorno «del circo mediatico», ha firmato un'ordinanza che vieta la sosta e il transito in via Deledda e nelle strade circostanti, per «scongiurare ingorghi veicolari conseguenti alla ripercussione mediatica degli ultimi giorni».

LA CONDANNA

A Prato Trovato dal figlio che venerdì sera lo aiutava nel lavoro



Camionista ucciso a coltellate: rubati i soldi per pagare i fornitori

PRATO Un trasportatore di 59 anni è stato ucciso a coltellate venerdì sera a Seano (Prato), dove era andato col furgone a caricare abiti da esportare in Germania. Originario dell'India, viveva nella zona di Mantova. Lo ha trovato ormai morto il figlio dopo due ore che lo cercava. Secondo i carabinieri si tratta di un omicidio a scopo di rapina. L'uomo portava con sé molte migliaia di euro per acquistare la merce nelle ditte di pronto moda da rivendere poi all'estero. Le immagini delle telecamere rivelano due killer che ora vengono cercati dalle forze dell'ordine. Secondo quanto appreso i carabinieri stanno cercando due stranieri, individuati tramite le immagini delle telecamere della videosorveglianza. Al momento non risultano testimoni oculari.

denuncia. Gli uomini della Postale individuano rapidamente l'uomo con cui la ragazzina aveva chattato quella sera. Scoprono poi che la minore si era iscritta a quel sito soltanto cinque giorni prima. E che si spacciava per maggiorenne.

IL GIRO DI CLIENTI

Viene ricostruita la fitta rete di relazioni con i potenziali clienti. Una trentina quelli che avevano risposto al suo annuncio. Soltanto per dieci casi, in un arco temporale compreso tra il 27 maggio e il 15 giugno di tre anni fa, la Postale è riuscita ad accertare l'avvenuta consumazione del rapporto con la quindicenne, in cambio di un corrispettivo che oscillava dai cinquanta ai cento euro. La minore riceveva i clienti dove capitava: in un affittacamere poco distante dal cavalcavia Borgomagnano, nelle loro auto o abitazioni private, o addirittura in luoghi appartati all'aria aperta. Il costo della prestazione oscillava dai cinquanta ai cento euro. Ora i clienti sono accusati di prostituzione minorile: secondo la Procura Distrettuale veneziana non potevano non essersi resi conto della giovanissima età della lucciola. I dieci sono uomini di tutte le età ed estrazioni: il più giovane ha 22 anni, il più vecchio 49. Abitano in città o nell'hinterland.

Luca Ingegneri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Si iscrive a un sito di incontri e si prostituisce a 15 anni

La madre lo scopre per caso

►Padova, la ragazzina avrebbe chattato con una trentina di potenziali clienti

►Accertata in dieci casi la consumazione di una prestazione sessuale a pagamento

dimento ed attualmente ospite di una comunità di recupero, non si sono costituiti parte civile.

LA SCOPERTA

È la sera del 31 maggio 2021 quando la madre della quindicenne sbircia sul telefono della minore, lasciato incustodito sul tavolo della cucina. Le appa-

re un messaggio spedito da un numero sconosciuto. L'interlocutore scrive di aver letto l'annuncio della ragazza su un sito per incontri a luci rosse. E chiede ulteriori informazioni. La minore risponde stabilendo il prezzo: cento euro per un rapporto completo. La donna fotografa tutti i messaggi con il suo telefono senza che la figlia se-

ne accorga.

L'indomani contatta la Polizia postale raccontando l'accaduto. Fornisce agli investigatori il dominio del sito a luci rosse utilizzato dalla quindicenne. I suoi timori trovano immediata conferma. Le vengono descritti i particolari del bagno di casa dove la figlia si era fotografata mostrandosi in pose intime.

Le tornano alla mente i recenti litigi con la ragazzina. Per limitarne l'aggressività la donna le aveva centellinato la paghetta settimanale. E per tutta risposta la minore aveva reagito sostenendo che avrebbe trovato da sola il modo di fare soldi. La donna si rende conto che non c'è un minuto da perdere. Si reca in questura a sporgere

PER LA PROCURA GLI UOMINI CHE SONO STATI CON LEI NON POTEVANO NON ESSERSI RESI CONTO DELL'ETÀ: CHIESTO IL RINVIO A GIUDIZIO

Misseri torna ad Avetrana dopo sette anni in carcere

«Ma Sarah l'ho uccisa io»



TROPPE VERSIONI

Michele Misseri (69 anni), esce oggi dal carcere di Lecce. Ha scontato 8 anni per soppressione del cadavere della nipote

LO ZIO DELLA 15ENNE AMMAZZATA NEL 2010 LIBERO DA OGGI: HA FINITO DI SCONTARE LA SUA PENA. MOGLIE E FIGLIA SONO STATE CONDANNATE ALL'ERGASTOLO

Secondo la ricostruzione dell'accusa, accolta nella sentenza definitiva del 2017, Misseri si è occupato di nascondere il cadavere della nipote, figlia di una sorella della moglie, che frequentava assiduamente l'abitazione di famiglia. Sarah sarebbe stata strangolata dalla zia Cosima e dalla cugina 22enne Sabrina, che lei considerava come una sorella. A scatenare il delitto - secondo i giudici - era stata la gelosia di Sabrina, innamorata di Ivano Russo, il "dio Ivano", come lo chiamava, che non soltanto avrebbe mostrato interesse per Sarah, ma che l'aveva an-

che respinta prima di un rapporto sessuale, circostanza che la vittima aveva raccontato in giro, esponendo Sabrina ai pettegolezzi del paese. Russo era anche finito sotto processo e condannato a cinque anni per falsa testimonianza e depistaggio, reati poi prescritti. E sotto processo era finito anche il fioraio che, dopo avere sostenuto di avere visto Cosima caricare in auto Sarah, il giorno della scomparsa, aveva poi dichiarato di averlo soltanto sognato. Secondo l'accusa, Sabrina, subito dopo l'omicidio, aveva anche tentato di costituirsi un alibi, inviando dei messaggi alla cugina per invitarla ad andare con lei e un'amica al mare.

LE GIRAVOLTE DI MISSERI

Dopo avere fatto ritrovare il cellulare di Sarah, Misseri viene sentito dagli inquirenti e il 6 ottobre del 2010 si autoaccusa dell'omicidio, sostenendo di avere incontrato Sarah nel garage dove stava sistemando il trattore. Confessa di avere tentato un approccio sessuale, di essere stato respinto e di avere allora aggredito la nipote alle spalle, strangolandola con una corda. Poi, dice, di avere nascosto il corpo nel bagagliaio della sua auto, di essere andato in campagna e di avere avuto un rapporto sessuale con il cadavere, che ha poi buttato in un pozzo, dove

I PROTAGONISTI

Sarah Scazzi

Sarah Scazzi ha 15 anni quando viene uccisa. Il corpo viene ritrovato un mese dopo in un pozzo



Sabrina e Cosima
Sabrina Misseri era la cugina di Sarah e, con la madre Cosima Serrano, viene condannata all'ergastolo per il delitto della 15enne



La mamma di Sarah
Concetta Serrano era la mamma di Sarah, uccisa dalla sorella Cosima e dalla nipote Sabrina

di fatto è stato recuperato. L'autopsia però non rileva tracce di rapporti sessuali. Il 15 ottobre Misseri ritratta. Sarah, dice, arriva nella casa di via Deledda e Sabrina la trascina in garage. Poi lui e la figlia concordano di

punirla ed evitare che la ragazza racconti in giro delle attenzioni sessuali per lei. Sabrina avrebbe bloccato la cugina, lui l'avrebbe strangolata con una corda. Il 4 novembre una nuova versione: Sabrina e Sarah, dice Misseri, si sono incontrate per andare al mare e hanno litigato, forse per Ivano. Sabrina ha trascinato Sarah in garage e l'ha strangolata con una cintura, poi, terrorizzata è andata a svegliarlo e raccontandogli quanto accaduto. Lui l'avrebbe rassicurata. Così Sabrina sarebbe

andata al mare. Misseri, secondo questa nuova versione, avrebbe caricato il cadavere e, dopo averne abusato, lo avrebbe gettato nel pozzo.

LE LETTERE ALLE FIGLIE

Durante l'incidente probatorio, Misseri conferma l'ultima versione, ma ritratta le avances e l'abuso sessuale sul cadavere. Alla vigilia di Natale, Misseri scrive due lettere alle figlie Sabrina e Valentina, scagionando di fatto Sabrina e scusandosi per averla ingiustamente accusata, ma non spiega perché lo avrebbe fatto. Il 9 febbraio 2011 con una lettera al suo avvocato si autoaccusa del delitto. Dice di aver strangolato Sarah con una corda nel garage e che Sarah, cadendo a terra, avrebbe urtato la testa su un compressore.

Valentina Errante

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICHIESTA

VENEZIA Il presidente del Veneto Luca Zaia torna a battere cassa a Roma per le ondate di maltempo che lo scorso autunno, fra il 30 ottobre e il 5 novembre, hanno flagellato la regione, solo che dalla capitale ancora si aspettano i soldi per le grandinate di luglio e agosto.

Partiamo dal maltempo estivo: si era parlato di danni causati dalla grandine per 1 miliardo e 300 milioni, in realtà la lista della spesa presentata dal commissario Nicola Dell'Acqua è di circa 600 milioni. Di questi, solo 309 milioni sono i danni dichiarati e documentati dai privati cittadini e dalle imprese. Si tratta di danneggiamenti a vetture, capannoni, tetti (questi ultimi hanno inciso per il 30%). Come mai così poco rispetto alle stime? Due i fattori: assicurazioni e sfiducia. Se i beni erano assicurati, non si aveva diritto al contributo statale. E fin qui ci sta. Poi sono subentrate le sottigliezze, come spiega il sindaco di Dolo Gianluigi Nalletto: «I danni ammissibili riguardavano solo gli immobili resi non utilizzabili dalla grandine. Un buco sul tetto della cucina era ammissibile, ma quello sul salotto no, perché l'abitazione anche senza quella stanza si può utilizzare lo stesso. Questo tipo di parametri ha portato molti a consi-

Grandine, danni dimezzati «In tanti hanno rinunciato»

► Veneto, la stima era di 1,3 miliardi
Per i privati accertati solo 309 milioni

► Zaia scrive a Meloni per le piogge
e le mareggiate dello scorso autunno



«TANTE EMERGENZE
ORA LE RISPOSTE»

Zaia a Meloni: «Il sistema di Protezione civile del Veneto ha affrontato tante emergenze nel 2023, ci aspettiamo dalle strutture nazionali altrettanta efficacia»

derare la raccolta danni un mero esercizio e non uno strumento per poter avere dei rimborsi e così in tanti hanno rinunciato. In ogni caso, per chi ha presentato la documentazione non sono ancora arrivate risposte».

L'ITER

Va detto che l'ordinanza di Protezione civile per il maltempo che ha colpito il Veneto dal 13 luglio al 6 agosto 2023, non è stata immediata come avvenuto per Vaia, si è dovuto aspettare il 26 settembre. Subito il commissario Nicola Dell'Acqua ha nominato i soggetti attuatori, quindi i Comuni hanno raccolto le segnalazioni (il termine era il 10 dicembre) e, finito il lavoro istruttorio, il 28 dicembre il documento complessivo è stato consegnato alla struttura commissariale che il 2 gennaio ha trasmesso l'incartamento al capo dipartimento della Prote-

SONO STATI
ESCLUSI I BENI
ASSICURATI
IL SINDACO DI DOLO:
«MA NON È ARRIVATO
NEANCHE UN EURO»

In mille a Trento per gli orsi Ma Fugatti: «Sono troppi»

LO SCONTRO

VENEZIA In quasi mille da tutta Italia a Trento, un lungo corteo aperto da uno striscione eloquente: «Dal Trentino contro le bugie della Pat. #Fugattidimettiti». Nel centro blindato, con la presenza di forze dell'ordine arrivate anche dalle altre regioni, si è svolta ieri la manifestazione delle associazioni animaliste a favore degli orsi. E contro il presidente Maurizio Fugatti, a cui nel frattempo il Comitato per l'ordine e la sicurezza pubblica ha rafforzato la scorta, così come all'assessore Roberto Failoni, in relazione alle minacce seguite all'abbattimento di M90.

LE ACCUSE

Gli attivisti hanno rilanciato le loro accuse sul clima di odio nei confronti dei plantigradi: «Fugatti continua a buttare benzina sul fuoco, alimentando la comprensibile paura delle persone, per realizzare un obiettivo che era manifesto fin dagli albori della sua carriera politica: sbarazzarsi degli orsi in Trentino causando una nuova estinzione». In particolare Stop Casteller, gruppo che si oppone al centro di «detenzione» trentino, ha

Le manifestazioni

«Olimpiadi
insostenibili»



► VENEZIA «Le Olimpiadi dell'insostenibilità»: questo lo slogan della protesta contro i Giochi invernali del 2026 andata in scena ieri a Venezia, davanti al Palazzo della Regione. Tra i partecipanti anche il consigliere regionale Andrea Zanoni. Un corteo di manifestanti anche a Milano: «Non vogliamo - è stato urlato al megafono - una montagna, come Cortina, Bormio o Sondrio, che viene aggredita abbattendo alberi, aprendo nuovi infrastrutture imponenti e costruendo nuove autostrade».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCORTA RAFFORZATA
PER IL PRESIDENTE
GLI ANIMALISTI:
«CONTINUA A BUTTARE
BENZINA SUL FUOCO
DEVE DIMETTERSI»

Maltempo Le nuove allerte



Allarme valanghe in montagna acqua alta a quota 120 a Venezia

VENEZIA Cessata l'allerta smog, ora il Veneto è in piena fase di maltempo, in montagna come in laguna. Il Centro funzionale decentrato della Protezione civile ha dichiarato, a partire da ieri pomeriggio, la fase operativa di «attenzione» per il rischio di valanghe sulle Dolomiti del Veneto. A salvare il Carnevale a Venezia ieri ci ha pensato invece il Mose, ma picchi di marea oltre il metro - ieri a mezzanotte 120 centimetri - caratterizzeranno tutti i prossimi giorni, fino a martedì grasso. Tra l'altro per tutto il periodo del Carnevale è sospeso il servizio di posa passerelle per questioni di sicurezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

zione civile. Ora, in teoria, dovrebbero arrivare i ristori. Finora, per le grandinate estive c'è stato un unico finanziamento statale: 8.330.000 euro.

«La frequenza con cui si ripetono eventi climatici di rilevante intensità e i danni alle strutture pubbliche e private che ne derivano - ha detto Carlo Rapicavoli, direttore di Anci Veneto e soggetto attuatore per il Settore contributi ai privati - deve interrogarci sulle politiche da attuare sul territorio, privilegiando negli investimenti gli interventi di prevenzione dai dissesti e di messa in sicurezza delle infrastrutture, dotando Comuni e Province di adeguate risorse finanziarie e di personale».

LA LETTERA

E intanto si apre una nuova partita, quella dei temporali e delle mareggiate che hanno colpito il Veneto fra il 30 ottobre e il 5 novembre 2023 per danni al solo patrimonio pubblico stimati in 137 milioni. La cifra è contenuta nella lettera inviata dal governatore Luca Zaia alla premier Giorgia Meloni, al ministro per la Protezione civile Nello Musumeci e al capo dipartimento della Protezione civile Fabrizio Curcio, per chiedere la deliberazione dello stato di emergenza di rilievo nazionale e «un adeguato sostegno economico». Zaia ha colto l'occasione «per ringraziare ancora una volta tutti coloro, tecnici e volontari, che si sono prodigati nella fase dell'emergenza e in quella successiva di analisi del danno». «Il sistema di Protezione civile del Veneto ha nel 2023 affrontato con grande prontezza un lungo periodo di emergenze», ha aggiunto il governatore, e ora «ci aspettiamo anche dalle strutture e istituzioni nazionali altrettanta efficacia nella delicata fase di ricostruzione, mitigazione dei danni, ritorno alla normalità».

Al.Va.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL NUMERO

137

I milioni di euro di danni provocati in Veneto dalle piogge e dalle mareggiate lo scorso autunno - fra il 30 ottobre e il 5 novembre - al solo patrimonio pubblico

PROCEDURA DI LIQUIDAZIONE COATTA AMMINISTRATIVA D.M. 30.07.2013 INVITO AD OFFRIRE

Il Commissario Liquidatore, a ciò autorizzato con provvedimento ministeriale prot. nr. 0328914 del 26.10.2023
PREMESSO
che risulta pervenuta alla procedura un'offerta irrevocabile di acquisto relativa ad un lotto di terreno sito nel Comune di Pasiano di Pordenone (PN) costituente parte dell'area denominata "Borgo dei Tigli".
OFFERTA PERVENUTA
Piena proprietà di un lotto di terreno sito nel Comune di Pasiano di Pordenone (PN), identificato al catasto terreni al foglio 35, mappale 835, avente potenzialità edificatoria con destinazione residenziale di circa mc. 600 e superficie fondiaria di circa mq. 737.
Il prezzo offerto è di euro 21.300,00.
La vendita è soggetta ad Iva, oltre oneri di legge.
Chiunque fosse interessato all'acquisto è invitato a presentare un'offerta migliorativa rispetto a quella ricevuta.
Gli interessati dovranno far pervenire presso il Notaio Dott. Oleg Nicola ACCONCIA, in Monastier di Treviso (TV), via Roma n. 18, entro le ore 12,00 del 19.03.2024, la propria offerta irrevocabile di acquisto ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile, in busta chiusa, accompagnata da un assegno circolare intestato a "LA TREVISANA SOCIETA' COOPERATIVA IN L.C.A.", inserito nella medesima busta chiusa, per un importo pari almeno al 10% del corrispettivo offerto a titolo di cauzione infruttifera, oltre ad un ulteriore assegno circolare intestato come sopra, per l'importo pari al 5% del prezzo offerto a titolo di fondo spese. La busta all'esterno dovrà presentare la dicitura "Offerta migliorativa di acquisto per il bene immobile della "LA TREVISANA SOCIETA' COOPERATIVA IN L.C.A.".
Le offerte dovranno contenere l'impegno di corrispondere il prezzo offerto, dedotta la cauzione, entro il momento del rogito notarile, secondo le prescrizioni e le modalità che saranno assunte dagli organi della procedura e comunque entro 120 giorni dall'avvenuta aggiudicazione, pena la perdita della cauzione e del diritto di acquisto.
La vendita avverrà nello stato di fatto e di diritto in cui i beni si trovano, che la parte acquirente dovrà dichiarare espressamente di conoscere ed accettare.
L'apertura delle buste, alla presenza degli offerenti, avverrà il giorno 20.03.2024, alle ore 10,00 presso il Notaio Dott. Oleg Nicola ACCONCIA, in Monastier di Treviso (TV), via Roma n. 18.
Si precisa che in caso di assenza di offerte si procederà alla vendita del bene immobile all'originario offerente. Nel caso in cui, invece, sia pervenuta almeno una offerta valida, verrà effettuata una gara avanti al Notaio, estesa all'offerente originario, sulla base dell'offerta più alta, con aggiudicazione al miglior offerente.
La presentazione dell'offerta presuppone la conoscenza e l'incondizionata accettazione di tutte le condizioni del regolamento di gara, nonché la presa visione del bene e della perizia di stima redatta dal tecnico incaricato.
Per quanto indicato nel presente avviso e per la consultazione della documentazione e della perizia di stima rivolgersi a:
- Notaio Dott. Oleg Nicola ACCONCIA, in Monastier di Treviso (TV), Via Roma n. 18, Tel. 0422-898974; e-mail: immobiliare@aconcia.it;
- Commissario liquidatore, Dott. Renato MURER, in San Donà di Piave (VE), Via 13 Martiri n. 88, Tel. 0421-220950; e-mail: info@murercommercialisti.it

Addio a Vittorio Emanuele senza il tributo popolare

LA CERIMONIA

TORINO Il funerale del principe Vittorio Emanuele di Savoia, figlio dell'ultimo re d'Italia, Umberto II, si è svolto ieri in una Torino intristita dalla pioggia, ma poco disponibile a partecipare al lutto della storica famiglia i cui nomi compaiono in decine di vie, monumenti e palazzi della città.

Fuori dal Duomo di San Giovanni c'erano in tutto un centinaio di persone. Mancavano il sindaco di Torino, Stefano Lo Russo, e il presidente della Regione, Alberto Cirio. Forse consapevole di questo inevitabile ma imbarazzante distacco, e per evitare che qualcuno poi contasse chi c'era e chi non c'era, la famiglia ha riservato l'ingresso in Duomo a chi aveva un invito e ha deciso che la sepoltura nella basilica di Superga avverrà nei prossimi giorni in forma strettamente privata.

LA CERIMONIA

Tra i 450 invitati c'era molta nobiltà europea, ma in gran parte decaduta. Dei Windsor, ad esempio, non è venuto nessuno: hanno mandato solo un affettuoso messaggio. Per la Spagna c'era la regina emerita Sofia, per il Belgio i principi Astrid e Lorenz, dall'Albania il principe Leka. E poi l'ultimo degli Asburgo, l'arciduca Martino, e Carlo e Camilla di Borbone delle Due Sicilie. Tra gli altri nobili senza più una corte c'erano il principe Jean Christophe Bonaparte, il granduca George di Russia, i principi d'Orléans conti di Parigi, quelli di Serbia, di Borbone Parma, del Portogallo e dell'Egitto. Unici capi di stato presenti quelli di due piccoli paesi: il granduca Henri del Lussemburgo e il principe Alberto di Monaco. Presente anche il duca di Savoia-Aosta, Aimone, invitato con un atto di distensione dopo le inutili polemiche tra gli Aosta e i Savoia sulla successione a un trono che non c'è più. La cerimonia è stata sobria, senza elogi funebri salvo l'omelia di Paolo de Nicolò, Gran Priore degli Ordini Dinastici della Real Casa, che è sembrato rivolgere una velata critica a Umberto II e Maria José: «Vitto-

NEL DUOMO PER L'ULTIMO SALUTO 450 INVITATI DURANTE L'OMELIA ANCHE IL MESSAGGIO DI CORDOGLIO DA PARTE DEL PONTEFICE

► I rappresentanti di alcune famiglie reali al funerale del figlio dell'ultimo sovrano ► A Torino Alberto di Monaco, la regina Sofia di Spagna e i principi del Belgio



GLI ARISTOCRATICI E POCHI NOSTALGICI

Solo un centinaio di persone sul sagrato del Duomo di Torino. La salma scortata dalle guardie reali e coperta dal drappo della famiglia Savoia. Presenti Alberto di Monaco e Sofia di Borbone, la regina emerita di Spagna. A sinistra, in basso, l'ultimo bacio del figlio Emanuele Filiberto e la moglie Marina Doria



rio Emanuele - ha detto - riabbraccerà i genitori che nella vita non gli hanno dato molte manifestazioni di affetto». Poi ha letto un messaggio del Papa, con «personali condoglianze e orante ricordo».

IL FERETRO

Il feretro era stato portato nel Duomo alle 15 in punto, al suono dell'inno sardo dei Savoia, «Conservet Deus su Re», composto nel 1843. L'inno sardo vero è invece «Procurade 'e moderare» e

inneggia alla lotta contro i tiranni. La bara è stata posta sul sagrato sopra un tappeto, coperta dallo stendardo e da una bandiera tricolore con lo stemma dei Savoia. Ai piedi del feretro un sacchetto nero con la terra di Napoli, dove Vittorio Emanuele era nato, e un cuscino con il Collare dell'Annunziata. La famiglia ha preso posto a lato dell'altare, di fronte al palco

dal quale per secoli i reali Savoia avevano seguito le funzioni religiose, a pochi passi dalla teca che contiene la Sacra Sindone, regalata da Umberto II al Papa. C'erano la vedova Marina Doria, il figlio Emanuele Filiberto con la moglie Clotilde Courau e le loro figlie Vittoria e Luisa, con la principessa Maria Pia di Savoia e i figli.

DRESS CODE

Abiti neri, atteggiamento composto senza lacrime per una cerimonia che è stata quello che doveva essere: un sobrio e affettuoso saluto a un marito, un padre e un nonno che forse avrebbe potuto essere una persona migliore se gli errori degli antenati, ai quali ha aggiunto i suoi, non lo avessero travolto. La salma sarà cremata obbedendo alle disposizioni lasciate dallo stesso Vittorio Emanuele, ma la versione ufficiale è che nella cripta di Superga, dove riposano già più di 60 esponenti della casata, non c'è più posto per un'altra bara. La cremazione, la prima nella storia dei Savoia, avverrà a Biella, nel nuovo «Tempio di vetro» costruito dopo uno scandalo di cremazioni multiple e di ceneri gettate nei cassonetti. Ora le famiglie possono assistere alle cremazioni del proprio caro attraverso i vetri e sono dunque sicure di ricevere le ceneri giuste. A Superga tutto sarà fatto in forma privata e non ci sarà folla ad attendere il principe. «Tutta questa pioggia... anche Torino piange», ha detto Emanuele Filiberto. Forse lo hanno fatto i monumenti, ma i torinesi no.

Vittorio Sabadin

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La visita a Re Carlo a Sandringham

Kate lascia Windsor con William e figli Vacanze scolastiche con la famiglia

LONDRA Buone notizie da Windsor, finalmente: la principessa del Galles (foto) sta meglio, si sta riprendendo e venerdì ha lasciato l'Adelaide Cottage con il marito e i tre figli per la prima volta dopo l'intervento all'addome che l'ha costretta in ospedale per quasi due settimane lo scorso 17 gennaio. Direzione, residenza di campagna di Sandringham, dove trascorrerà in famiglia le vacanze scolastiche, insieme a re Carlo III.



Qui il sovrano si è recato in elicottero martedì scorso dopo la prima seduta del trattamento contro il tumore. Secondo il Daily Mail, la principessa Catherine è partita con il marito William, George, Charlotte e Louis venerdì mattina. «Si sta riprendendo - ha detto un amico al tabloid - Non vedeva l'ora di cambiare aria e potrà rilassarsi nel Norfolk mentre i bambini si divertono con William».

Chiara Bruschi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la canonizzazione di Mama Antula

Il presidente argentino Javier Milei a Roma per "ricucire" con il Papa

ROMA Il presidente argentino Javier Milei è arrivato in Italia per ricucire i rapporti con Papa Francesco e assicurarsi, se non il suo appoggio, almeno la sua benevolenza. In Argentina serve la pax sociale e non la rivoluzione. Il motivo ufficiale della visita che durerà fino a domani è la canonizzazione della prima santa argentina: Mama Antula, una specie di Madre Teresa vissuta nel XVII secolo, protettrice dei gesuiti e del "pueblo" più fragile, quello che vive nelle Villas Miserias, le bidonville frequentate da Bergoglio quando era cardinale a Buenos Aires. Ma il momento

chiave della trasferta è certamente l'incontro con pontefice, considerato una specie di ex avversario simbolico in campagna elettorale. Stamattina Milei se lo troverà davanti in piazza san Pietro, domani la visita ufficiale. Milei proverà a strappare a Sua Santità la promessa di recarsi in Argentina entro la fine dell'anno. Francesco in queste settimane di rivolta sociale in Argentina ha manifestato grande preoccupazione per i poveri.

Franca Giansoldati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Reggio Emilia, detenuto torturato Il ministro Nordio: «Inaccettabile»

LA DECISIONE

ROMA Un detenuto che viene torturato all'interno del carcere di Reggio Emilia: incappucciato, trascinato in un corridoio, calpestato dagli agenti con gli scarponi, malmenato. Sevizie che sono state immortalate da un video, che è agli atti dell'inchiesta a carico di 10 agenti e che due giorni fa è stato diffuso. Immagini che per il governo provocano «sdegno» e che sono state definite «inaccettabili». A poche ore di distanza dalla circolazione del filmato, che risale allo scorso aprile, sono scattati gli accertamenti e anche l'annuncio di ispezioni da parte del Ga-

rante nazionale dei detenuti. Verifiche che vanno oltre il fronte penale, nel quale è già stata fissata l'udienza preliminare per gli imputati: il 14 marzo in otto dovranno rispondere di tortura e uno di loro, insieme ad altri due agenti, è accusato anche di avere attestato il falso nelle relazioni di servizio successive ai fatti. Per

SCATTA L'ISPEZIONE DEL GARANTE IL 14 MARZO È PREVISTA L'UDIENZA PRELIMINARE PER 10 AGENTI

tutti quanti il gip, in luglio, aveva disposto un'ordinanza di interdizione dal servizio. L'indagine è stata svolta dal nucleo investigativo centrale della polizia penitenziaria.

IL GUARDASIGILLI

«Provo sdegno e dolore, sono immagini indegne per uno Stato democratico. L'amministrazione penitenziaria tutta è la prima ad auspicare che si faccia luce fino in fondo sulla vicenda: siamo impegnati a garantire la legalità in ogni angolo di ogni istituto», ha commentato il Guardasigilli, Carlo Nordio, al quale il Pd ha chiesto di riferire alle Camere sul caso. Mentre il ministro dell'Interno,

IL VIDEO
Un frame del video choc che mostra il pestaggio del detenuto nel carcere



Matteo Piantadosi, ha aggiunto: «Non sono cose accettabili. Ogni volta che una persona è ristretta, sotto la vigilanza di organi dello Stato, deve essere assicurata la sua dignità in modo duplice rispetto alle normali condizioni». A descrivere «gravi situazioni» nel carcere di Reggio Emilia è sta-

ta poi la senatrice Ilaria Cucchi, che ha visitato l'istituto in primavera: «Ci sono diverse criticità, ho trovato detenuti in condizioni disumane: alcuni con i propri escrementi nella cella. Il problema in genere riguarda i nuovi arrivi, quelli maggiormente esposti anche al rischio di suicidio».

Del tema dello stato delle carceri si è interessato anche il capo dello Stato, Sergio Mattarella, che si è detto «preoccupato» per il fenomeno del sovraffollamento e per i suicidi. Pochi giorni fa, in Commissione giustizia, il capo del Dap, Giovanni Russo, ha invece annunciato una serie di interventi disposti dal ministero della Giustizia, che vanno dall'edilizia carceraria agli accordi bilaterali. Il tema più delicato è quello della salute mentale: i suicidi in cella sono già stati 14 dall'inizio dell'anno. «C'è bisogno di un approccio totalmente diverso, non è sufficiente una valutazione medico-psicologica di primo ingresso - ha spiegato Russo - Abbiamo pochi psicologi e pochissimi psichiatri. Le risorse sono limitate e non c'è un'inversione di tendenza all'orizzonte sul tema».

Mic. All.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**JEFF BEZOS PIÙ RICCO,
VENDE 12 MILIONI
DI AZIONI AMAZON
PER OLTRE 2 MILIARDI**

Jeff Bezos
Fondatore di Amazon

Panetta: «Vicino il taglio dei tassi che sia graduale ma tempestivo»

► Al Congresso Assiom Forex il governatore auspica «che la Bce sia coerente con il contesto economico» ► «Le banche sono solide e redditizie, ma le difficoltà di famiglie e imprese faranno aumentare gli Npl»

L'ANALISI

GENOVA Nel primo discorso davvero istituzionale, Fabio Panetta ha confermato l'impostazione keynesiana della sua formazione economica, disegnando l'hardware della politica economica che «deve dare certezza agli investitori su una traiettoria discendente del debito pubblico» e con la necessità di «stimolare gli investimenti in grado di accrescere innovazione e produttività». Davanti agli operatori finanziari radunati nel 30° Congresso Assiom Forex, con la presenza di grandi banchieri (Gian Maria Gros-Pietro, Massimo Tononi, Giuseppe Castagna, Nicola Maione, Piero Montani), il governatore di Bankitalia ha svolto un'analisi molto alta e incisiva dove ha affermato l'indipendenza della banca centrale mantenendo una distanza responsabile e un approccio costruttivo dalla politica del governo (l'Italia dovrà «imprimere un'accelerazione al consolidamento dei conti pubblici» attraverso «una gestione prudente della finanza pubblica»). Ma i veri messaggi forti sono stati sulla politica monetaria dove nella prospettiva di debellare l'inflazione, «è cruciale che le prossime decisioni siano coerenti con il quadro macroeconomico che abbiamo di fronte». Panetta pone la distanza ravvicinata di marzo quando la Bce farà l'esercizio di previsione e «offrirà utili elementi per valutare le prossime azioni di politica monetaria». Il mercato attende «le diverse opzioni per l'intero sentiero di normalizzazione monetaria». E senza sbilanciarsi, con un mix di aspettative e rigore di analisi, suggerisce: «Andranno soppesati benefici e controindicazioni di un taglio dei tassi tempestivo e graduale - ha detto il governatore - rispetto a un allentamento tardivo e aggressivo, che potrebbe accrescere la volatilità dei mercati finanziari e dell'attività economica». Comunque «l'inflazione sta diminuendo a una velocità pari o superiore a quella per cui era aumentata». Così come il dubbio che non si raggiunga l'obiettivo del 2%. Gli effetti della restrizione monetaria «si stanno rivelando più forti di quanto stimato in passato dalla Bce» e si abbattano sul credito a famiglie e imprese. La normalizza-



Il governatore della Banca d'Italia, Fabio Panetta

zione monetaria deve soggiacere a tre condizioni: il processo di disinflazione sia in una fase avanzata; il calo dell'inflazione continui, per avviare la normalizzazione monetaria serve che il raggiungimento dell'obiettivo di inflazione non sia compromesso da un eventuale taglio dei tassi.

SOFFERENZE

Panetta esorcizza anche le ultime ritrosie degli scettici sul taglio: l'andamento dei salari. Un recupero del potere d'acquisto dei salari «dopo le perdite subite», grazie agli aumenti e al calo dei prezzi «è fisiologico e potrà sostenere i consumi e la ripresa dell'economia».

Il Pil nel 2023 è cresciuto dello 0,7%, stessa metrica quest'anno, l'inflazione dello 0,9% a gennaio, «resterebbe inferiore al 2% nel 2024». Oggi «bisogna trarre il massimo beneficio dalle riforme e dagli investimenti del Pnrr che posso-

no innalzare la crescita potenziale».

In questo quadro, le banche sono solide e guadagnano grazie anche all'aumento dei tassi che «si è prontamente trasmesso ai ricavi da interessi». Ma attenzione, «resta prioritario mantenere un'equilibrata struttura per scadenza delle attività e passività». Panetta annuncia: «La Vigilanza sta valutando l'accuratezza e affidabilità dei piani di provvista delle banche, l'attenzione sarà rivolta in particolare agli intermediari con minore diversificazione».

I tassi hanno fatto guadagnare le banche ma hanno un risvolto negativo, perché «su orizzonti estesi hanno ripercussioni sulle condizioni finanziarie delle famiglie e imprese». E secondo via Nazionale «la qualità dei prestiti peggiorerebbe nel prossimo biennio».

Rosario Dimito
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Testa (Borsa): «Il Ddl Capitali è cruciale saprà dare ulteriore slancio al mercato»

LA RIFORMA

GENOVA «Per essere davvero competitivi è fondamentale incoraggiare e sostenere riforme di sistema. Iniziative quali il Ddl Capitali, appena approvato alla Camera, e il Manifesto per il mercato dei Capitali, sono cruciali per dare ulteriore slancio e potenziare il nostro mercato». La prima vera riforma dei mercati che rende più attrattive le società quotate, riceve un imprimatur più che autorevole, quello di Fabrizio Testa, ceo di Borsa Italia, a margine del discorso del Governatore della Banca d'Italia, Fabio Panetta, al 30° Congresso Assiom Forex a Genova.

Martedì 6, come al Senato, il provvedimento è stato approvato alla Camera con 135 voti a favore, 92 astenuti e uno solo contrario, facendo passi in avanti verso una governance più equilibrata delle quotazioni. A Montecitorio, il decreto è stato modificato, secondo le indicazioni della Commissione Bilancio, solo in una



Fabrizio Testa

norma di copertura finanziaria.

Due le novità sulle regole per presentare la lista del cda. I consigli potranno continuare a proporre un loro elenco di candidati a condizione che la lista sia approvata da una maggioranza di due terzi dei consi-

glieri uscenti; inoltre la lista dovrà essere «lunga», dovrà cioè contenere un numero di consiglieri pari a quelli da eleggere aumentato di un terzo.

L'INNOVAZIONE

«Mai come ora è necessario fare sistema per essere forti in Europa e contrastare così le divisioni geopolitiche in atto che pongono rischi per le economie dell'Europa e dell'Italia», ha aggiunto Testa definendo il discorso di Panetta «attento alle evoluzioni tecnologiche in atto e consapevole dell'attuale complesso scenario macroeconomico». «In tal senso - ha proseguito - Euronext è ben posizionata e impegnata a creare un mercato unico dei capitali nell'Ue, ed è evidente il ruolo sempre più centrale di Borsa Italiana in questo contesto». «Colgo, dalle riflessioni ascoltate in questo Assiom Forex 2024 - ha infine rimarcato Testa - la consapevolezza del ruolo sociale del mercato dei capitali a supporto della crescita e dello sviluppo delle aziende, con conseguente creazione di va-

lore e maggior gettito». Testa approfondisce il tema della migrazione dei nostri mercati sulla piattaforma di trading Euronext Optiq. «Facciamo oggi parte del più grande single liquidity pool d'Europa. L'espansione della Clearing House italiana, in parte già avvenuta e che si concluderà quest'anno, permetterà di servire i mercati europei. Inoltre, la recente decisione della Commissione Europea di negoziare i Next Gen Bond su MTS EU, accompagnata dall'eccellente performance finora registrata, sta dando notevole rilievo ai bond europei».

r.dim.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Artigiani: in settemila in udienza dal Papa



ROMA Gli artigiani e il Papa

L'EVENTO

VENEZIA Il Papa ha incontrato in Vaticano gli artigiani. All'udienza privata di ieri erano in 500 dal Veneto e in 7mila da tutta Italia. Papa Francesco ha ricordato come le macchine eseguano, gli artigiani inventano perché mettono in gioco la loro creatività con il cuore, le mani e i piedi. «Non tutti hanno la fortuna di avere le mani degli artigiani - ha detto il Santo Padre - e a loro dico: non scoraggiatevi a offrire posti di lavoro. Gli artigiani hanno occhi diversi per guardare la realtà e i loro prodotti "camminano" per il mondo. Gli artigiani sono "artigiani di fraternità e creino l'Artigianato delle relazioni" ovvero artigiani di una nuova umanità, creativa e generosa».

Il presidente di Confartigianato Veneto Roberto Boschetto: «È stata una esperienza profonda e unica nel suo genere che, siamo sicuri, segnerà il percorso personale e professionale di tutti. Per questo siamo felici di aver potuto offrire questa indimenticabile occasione ai nostri artigiani e alle loro famiglie, che troppo spesso lavorano nell'ombra, in silenzio e tra mille sacrifici. Questo incontro rimarrà indelebile nei cuori e nelle menti della comunità imprenditoriale, rafforzando il senso di appartenenza e la consapevolezza del ruolo essenziale che gli imprenditori artigiani svolgono nella costruzione di una società più giusta e solidale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RIASSETTI

GENOVA Il rischio bancario per il terzo polo potrebbe ripartire a cavallo dell'estate. Ne è convinto il banchiere che potrà essere uno dei protagonisti. «Per ora non ci sarà nulla, ma aspettiamo giugno e vedremo», dice Piero Montani, ad di Bper, una delle banche considerate in movimento. Perché giugno, cosa succederà? Montani, che ha appena terminato la tavola rotonda sulla Competitività, di chiusura del 30° Congresso Assiom Forex, si allontana con il sorriso sornione che lo caratterizza. Allungando la palla di quattro mesi, il banchiere

Montani: «Il risiko? Per ora niente ma aspettiamo giugno e vedrete»

che ad aprile prossimo potrebbe essere confermato al timone di Bper perché gode di appoggi della Bce, potrebbe riferirsi a due scadenze.

LE SCADENZE

La prima le elezioni europee, la seconda il termine concordato dal Mef con Dg Comp per privatizzare Mps. Al di là dell'una o dell'altra, Bper è coinvolta nella partita della Popolare di Sondrio, attraverso il

suo socio Unipol che ha il 19,7% dell'istituto valtellinese. Adesso Unipol parteciperà alla presentazione di una lista comune con «Insieme per la popolare», l'associazione che raduna 1.300 piccoli azionisti e pesa per il 4%. La lista comune rinnoverà un terzo del board sancendo per la prima volta l'ingresso di rappresentanti di Unipol nella governance. Potrebbe essere una mossa segnaletica chiara di difesa della Sondrio su cui aveva

allungato gli occhi e le mira Unicredit: attraverso Goldman Sachs che stava valutando l'acquisto del 10%, Gae Aulenti avrebbe scombinato gli assetti con un'operazione poco gradita a Via Nazionale. Oltre Sondrio nel mirino Bper-Unipol ci sarebbe anche Mps in un'operazione nella quale potrebbero entrare Intesa Sp, Bpm, Mcc acquistando tranches di filiali.

r.dim.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**TRIBUNALE DI PORDENONE
FALLIMENTO N. 59/2014**

Pordenone (PN), Via Fontanazze, Frazione Rorai Grande 9 - Lotto UNICO: Quota 1/1 piena proprietà costituito da villa unifamiliare, tettoia aperta, area scoperta circostante, nonché di area scoperta circostante destinata a porzione di scivolo. All'interno di nuova e tranquilla area lottizzata oggetto di intervento immobiliare e provvista di tutti i servizi essenziali a pochi minuti dal centro di Pordenone. Prezzo base Euro 244.000,00. Rilanci in aumento pari ad Euro 2.000,00. Vendita senza incanto 15/04/2024 ore 09:00 presso lo studio del Curatore Dott. Alberto Cassin in Piazza Pio X 71/2, Ceggia (VE), tel. 0421329611 email: info@studiocassin.it. Offerte irrevocabili ed incondizionate di acquisto, ad un prezzo non inferiore a quello base, dovranno pervenire in busta chiusa presso la cancelleria fallimentare del Tribunale di Pordenone entro le ore 11:30 del giorno 12/04/2023, a corredo dell'offerta deposito cauzionale infruttifero pari al 10% del prezzo base, mediante bonifico o assegno circolare non trasferibile intestato al fallimento.

G.D. Dott.ssa Roberta Bolzoni

Legalmente

Vendite immobiliari,
mobiliari e fallimentari

legalmente@piemmemedia.it
www.legalmente.net

Ancona	071 2149811
Lecce	0832 2781
Mestre	041 5320200
Milano	02 757091
Napoli	081 2473111
Roma	06 377081

Le partite Iva crescono ma non in Veneto

► Secondo una ricerca della Cgia di Mestre lavoratori autonomi scesi nella regione di 6400 unità nel 2023 ► In Friuli Venezia Giulia invece si assiste a un aumento di 2200 piccoli imprenditori, ripresa che è anche italiana

LO STUDIO

VENEZIA Partite Iva: Nordest a due facce. Mentre in Veneto gli autonomi sono ancora in calo (meno 6.400 nei primi nove mesi dell'anno scorso sullo stesso periodo del 2022) in Friuli Venezia Giulia c'è stato un aumento di 2.200 unità. Il popolo delle partite Iva anche in Italia secondo uno studio della Cgia di Mestre ha ripreso ad aumentare dopo il 2020, l'anno orribile dello scoppio della pandemia, nel Veneto la platea dei lavoratori indipendenti è continuata a diminuire. Tra il 2019 e il 2023 (sempre nei primi 9 mesi dell'anno), in Veneto la contrazione del numero di artigiani, commercianti e agricoltori è stata pari a 16.600 unità (- 3,5 per cento). Le partite Iva si sono fermate a 462.300 unità. Un dato che in calo che rimane comunque inferiore solo a quello della Lombardia (863.200) e del Lazio (464.900), due regioni però che hanno risultati positivi.

Sviluppando l'analisi, l'ufficio studi della Cgia di Mestre rileva che se negli ultimi tre anni in Italia il numero dei lavorato-

ri autonomi "classici" (ovvero gli artigiani, i commercianti e gli agricoltori) ha subito una costante riduzione, a livello nazionale crescono le partite Iva senza albo od ordine professionale impegnate anche nel digitale come web designer, social media manager, formatori, consulenti agli investimenti, pubblicitari, consulenti aziendali, consulenti informatici, utility manager, sociologi, amministratori di condominio. In Veneto, invece, hanno continuato a diminuire sia i primi che i secondi. In generale gli autonomi "classici" in regione passano da quasi 360mila nel 2019 ai meno di 339mila del 2022: 58.930 in meno, - 14,8%. Una perdita più pesante rispetto al totale Italia (- 11,7%, cancellati 495mila posti) che si concentra a Rovigo in termini percentuali (- 18,3%) e tra gli undicimila e gli oltre dodicimila cancellati tra Verona, Padova e Vicenza. In tutte e tre le categorie appena richiamate (artigiani, commercianti e agricoltori), i dati includono le posizioni Inps dei titolari dell'azienda, dei soci e dei collaboratori familiari. Secondo l'Ufficio studi della Cgia in Veneto ciò è avvenuto a causa del crollo dei consumi delle famiglie che in questi ultimi anni in regione è stato più marcato che in altre realtà territoriali. Lavorando prevalentemente per il mercato domestico, una volta "frantati" i consumi delle famiglie, anche il fatturato di molti lavoratori autonomi ne ha risentito negativamente, provocando la chiusura di tantissime piccole attività.

IL RILANCIO DOPO IL COVID NON È RIUSCITO A COLMARE I VUOTI LASCIATI ANCHE DALLA DIMINUZIONE DEI CONSUMI

I lavoratori indipendenti				
	2022	2023	Var. % 2023/2019	Var. % 2023/2022
Molise	29.000	31.400	-8,5	+8,4
Liguria	141.600	153.200	-6,2	+8,2
Calabria	128.200	135.300	-5,4	+5,6
Emilia-Romagna	404.000	426.500	-5,4	+5,6
Valle d'Aosta	12.900	13.600	-4,8	+5,1
Puglia	304.000	319.300	+2,5	+5,0
Toscana	361.900	372.200	-7,8	+2,9
Campania	390.300	401.400	+1,8	+2,9
Lombardia	841.800	863.200	-4,6	+2,5
Friuli Venezia Giulia	98.100	100.300	+1,7	+2,2
Lazio	455.000	464.900	-4,1	+2,2
Sicilia	291.300	291.400	-4,2	+0,0
Sardegna	139.600	137.900	-4,2	-1,2
Veneto	468.700	462.300	-3,5	-1,4
Piemonte	406.800	398.400	-6,7	-2,1
Basilicata	45.800	43.700	-8,5	-4,5
Abruzzo	115.300	109.700	-4,5	-4,9
Umbria	80.600	76.100	-14,6	-5,6
Trentino-Alto Adige	109.100	99.900	-1,7	-8,4
Marche	152.900	137.500	-13,2	-10,1
ITALIA	4.976.000	5.038.400	-4,4	+1,2

Fonte: Elaborazione Ufficio Studi CGIA su dati Inps



Cna

A Padova concordato possibile per 78mila

Concordato Preventivo promosso dalla Cna di Padova e Rovigo. Il presidente Luca Montagnin: «Strumento di collaborazione fra imprese e Fisco che va nella direzione della semplificazione e della pianificazione fiscale, in alcuni casi ci sarà un margine di risparmio». Secondo la Cna, solo in provincia di Padova

sono oltre 78mila le partite Iva che potranno beneficiare del "concordato preventivo" approvato lo scorso 25 gennaio. Anche se il reddito effettivo dovesse superare la previsione dell'Agenzia delle Entrate la normativa prevede che non saranno previste modifiche sul calcolo delle imposte e dei contributi.

M.Cr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Keyline si compra la bellunese Allmatic

L'ACQUISIZIONE

VENEZIA Keyline cresce e amplia i suoi prodotti: l'azienda di Copenaghen (Trevviso) ha siglato un accordo vincolante per l'acquisto di Allmatic, società bellunese attiva nella produzione e commercializzazione di prodotti per home automation. A seguito del closing il 30% continuerà ad essere detenuto dalla famiglia Raineri, i cui membri manterranno ruoli manageriali nella società. Allmatic, è stata fondata nel 1989, è presente in più di 50 paesi ed è riconosciuta per prodotti di qualità progettati e realizzati in Italia (ha chiuso il 2022 con un fatturato di circa 6 milioni di euro, con un 80% export). «Come soci - rilevano Paolo Raineri e Nadia Cassol - riteniamo che il progetto guidato da Keyline sia molto interessante e il partner ideale per la crescita aziendale. Inoltre, condividiamo gli stessi valori ed abbiamo lo stesso approccio nei confronti dei nostri clienti». Keyline, leader nel mercato delle chiavi e macchine duplicatrici, è di proprietà di Abg holding (famiglia Bianchi, la quale è presente nel settore dal 1770). «Con questa strategica acquisizione - spiega Giacomo Alpagò, Ad Keyline - potenziamo la nostra offerta ed acceleriamo lo sviluppo verso la digitalizzazione ed integrazione dei nostri prodotti. Allmatic ha delle competenze uniche ed ampliando i rispettivi portafogli d'offerta saremo in grado di fare investimenti strategici nel mondo della sicurezza e delle automazioni».

Intel, fumata nera per l'Italia «Il piano rivisto al ribasso»

IL SOPRALLUOGO

VENEZIA Intel addio? «Noi abbiamo risposto a tutte le domande, ma credo che la multinazionale avvii rivisto al ribasso il proprio piano di investimenti in Europa». Così il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso che ieri ha fatto un sopralluogo a Verona con il sindaco Damiano Tommasi nelle varie location che ospiteranno il prossimo vertice G7 in programma a marzo, dove si incontreranno i ministri dell'Industria e dello Spazio dei sette maggiori paesi industrializzati. Intel, ha spiegato Urso, aveva presentato un piano europeo che coinvolgeva più Paesi - Francia, Germania, Italia, Polonia - con progetti differenti che andavano dai microchip alla ricerca. «Qui in Italia - ha detto Urso - il piano riguardava nuove tecnologie». In ballo c'erano il Veneto, con la veronese Vigasio, e il Piemonte. Ma da mesi non si hanno notizie. Tutto tramontato? «Da quello che conosciamo - ha risposto il ministro Urso - la multinazionale ha rivisto i suoi piani di investimenti anche alla luce del mercato. Noi abbiamo risposto a tutte le



ARENA DI VERONA Adolfo Urso con il sindaco Damiano Tommasi

domande che ci sono state poste su tempi, costi, eccetera, ma credo che la società abbia rivisto al ribasso il proprio piano».

Resta da capire se i progetti negli altri Paesi europei andranno avanti e, nel caso, quale sarà il famoso piano B per il Veneto. L'Italia sta puntando, intanto, sulla Fondazione Chips.IT a Pavia e su un progetto pilota finanziato dall'Europa sulle nuove fabbriche del futuro che interesserà principalmente Catania.

IL VERTICE

Quanto alla ministeriale G7 dell'industria e dello spazio, l'appuntamento è in programma a Verona il 14 marzo e avrà come focus l'aerospazio. «Il vertice - ha detto Urso - riguarda l'impegno che i 7 grandi dell'economia prenderanno in-

sieme, alla fine ci sarà un documento comune. Il nostro Paese vuole riaffermare la sua leadership nella produzione manifatturiera». Il giorno prima, il 13, sempre a Verona, ci sarà il B7 delle associazioni industriali («Sarà l'occasione per incontrarsi con i ceo dell'economia globale»), mentre il 15 ci si sposterà a Trento per parlare di tecnologia e intelligenza artificiale. L'Europa, ha detto il ministro, «deve cambiare rotta, sia sulla politica agricola che sulla politica industriale».

Quanto ai fondi per le imprese, con il Piano transizione 5.0 sono a disposizione quasi 13 miliardi in credito fiscale per la digitalizzazione e per l'efficiamento energetico ai fini dell'autoconsumo. Il 10% - ha sottolineato il ministro - può essere usato per la formazione dei dipendenti». (al.va)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

G7: IL 14 MARZO A VERONA I MINISTRI DELL'INDUSTRIA FOCUS SUL SETTORE AEROSPAZIALE, PRIMA L'INCONTRO CON I CAPI AZIENDA

Fine Art
Barbieri

www.barbieriantiquariato.it

SOPRALLUOGHI GRATUITI IN TUTTA ITALIA

MASSIME VALUTAZIONI

RITIRIAMO INTERE EREDITÀ

ACQUISTIAMO IN TUTTA ITALIA

PARERI DI STIMA ANCHE DA FOTOGRAFIA

PAGAMENTO IMMEDIATO

NETWORK DI ESPERTI

ACQUISTIAMO ANTIQUARIATO ORIENTALE ED EUROPEO IMPORTANTI EREDITÀ O SINGOLO OGGETTO

- CORALLI • GIADE • VASI CINESI • ACQUERELLI ORIENTALI • ARGENTERIA
- ANTICHI DIPINTI DAL '400 AL '900 • SCULTURE IN MARMO E LEGNO
- BRONZI CINESI-TIBETANI • PARIGINE IN BRONZO • MOBILI DI DESIGN
- IMPORTANTI DIPINTI CONTEMPORANEI • LAMPADARI • VASI IN VETRO
- SCULTURE DI DESIGN • OROLOGI USATI ROLEX, PATEK PHILIPPE ECC...

E TANTO ALTRO...

CHIAMACI ORA O INVIA DELLE FOTO

ROBERTO 349 6722193
TIZIANO 348 3582502
GIANCARLO 348 3921005

cina@barbieriantiquariato.it

DESPAR
EUROSPAR



Il valore della scelta

Sottocosto

Dall'8 al 17 febbraio 2024*

Actimel Danone
gusti assortiti
6 x 100 g - 3,32 €/kg



-39%

3,29€
1,99

€/pz

pezzi disponibili 60.000

Pizza ristorante
Cameo
gusti assortiti
310/365 g - 6,42 €/kg



-38%

3,25€
1,99

€/pz

pezzi disponibili 168.000

Biscotti gocciole
Pavesi
assortite
400/500 g
4,48 €/kg



-40%

2,99€
1,79

€/pz

pezzi disponibili 96.000

Olio extra vergine
di oliva Olearia
del Garda
1 L



-22%

9,49€
7,39

€/pz

pezzi disponibili 36.000

Coca cola
assortita
2 x 1,35 L - 0,89 €/L



-31%

3,49€
2,39

€/pz

pezzi disponibili 100.000

Airpods
2 Apple



solo per
Eurospar

-33%

149,00€
99,00

€/pz

pezzi disponibili 600

*valido dall'8 al 19 febbraio 2024 per i punti vendita chiusi la domenica e dall' 8 al 17 febbraio per i punti vendita aperti la domenica
SOTTOCOSTO NON PRESENTE NEI PUNTI VENDITA: PADOVA Piazzale Stazione Ferroviaria, 14 - Piazza dei Frutti 22/24 - Piazza Prato della Valle, 69/70 / VENEZIA Riva Del Carbon 4790-4791-4792 - Cannaregio Rio Terà Lista di Spagna 124 / BOLOGNA Piazza Medaglie D'oro 3a/3 b / TRIESTE P.zza Libertà, 8 - Via Rossini, 6 - P.zza San Giovanni, 6 - Piazza Unità D'Italia, 4

Verifica effettuata ai sensi del DPR 6 aprile 2001 - n°218. Il numero dei pezzi per articolo è riferito alla quantità totale presente in tutti i punti vendita di ASPIAG SERVICE SRL. I prezzi possono variare nel caso di eventuali errori tipografici, omissioni o modifiche alle leggi fiscali, errata o mancata indicazione delle immagini illustrative.

Premi da
batticuore



Adesso
sceglitù



APP  DESPAR TRIBÙ



Lampada
da scrivania
Artemide



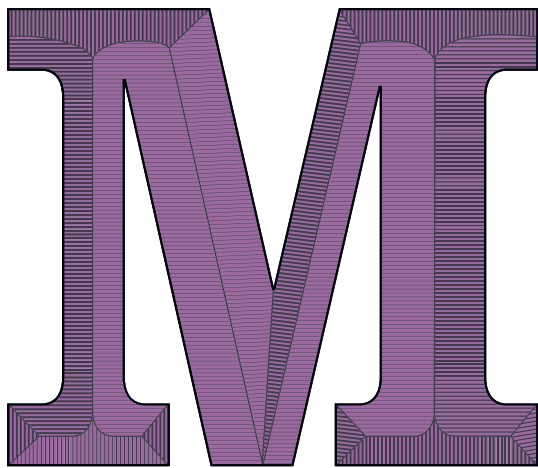
 35 bollini
35.000 punti
+79.90€

Stendipiù
FOPPAPEDRETTI



 25 bollini
25.000 punti
+37.90€

La nuova collezione digitale fino al 31 luglio 2024



MACRO

www.gazzettino.it
cultura@gazzettino.it

Musica

Jackson da record, Sony acquista metà del suo catalogo

Michael Jackson da record: la Sony ha raggiunto un accordo con gli eredi per acquistare la metà del catalogo del cantante morto nel 2009, dopo aver venduto oltre 400 milioni di dischi, in quella che dovrebbe essere la transazione di maggior valore della storia per il lavoro di un singolo musicista. L'intero catalogo di Jackson è stato valutato tra 1,2 e 1,5 miliardi di dollari: la transazione

avrebbe così un valore di almeno 600 milioni, una cifra da Guinness anche se inferiore agli 800-900 milioni ipotizzati da Variety un anno fa, quando la trattativa era venuta a galla. L'accordo, di cui ha dato notizia Billboard, lascerebbe agli eredi notevole controllo sul materiale una volta ceduto il 50% delle quote. Jacko era arrivato primo davanti a Elvis Presley nella classifica Forbes 2023

dei cantanti ricchi passati a miglior vita: tra questi, nel gennaio dell'anno prima, era passata di mano la musica di David Bowie per 250 milioni. Il pacchetto per Jackson comprenderebbe, oltre ai testi delle sue canzoni, anche tracks di altri artisti acquistati dal suo gruppo editoriale MiJac tra cui brani di Ray Charles, Jerry Lee Lewis e Aretha Franklin.



Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

La prima citazione si trova nel libro “Scene di Venezia e municipali suoi costumi” di Pietro Gaspare Moro Lin nel 1841, ma già prima di allora il pittore Pietro Longhi attorno al 1750 dipingeva “La venditrice di frittelle”. Le cronache narrano: «Si vendono per tutti li campi». La figura del medico Giambonino che a fine Duecento spiega la ricetta della pasta fritta

Le frittelle, un dolce servito in Quaresima

LA TRADIZIONE

Puntuali come le maschere, ogni anno a Carnevale compaiono le discussioni sulle frittelle, o *fritole* se preferiamo la parlata avita. Come una volta con uvetta e pinoli, oppure imbottite con crema chantilly o zabaione? E qual è la ricetta originale? Sull'originale si scatena l'orgia dei punti di vista, anche perché quasi mai e per nulla esiste una ricetta originale, salvo il caso di piatti recenti che abbiano un'origine ben precisa, tipo il carpaccio o il tiramisù.

Invariabilmente compaiono “ricette originali” che sono quelle della propria nonna, senza pensare che anche le nonne degli altri avevano la propria “ricetta originale”. Com'erano fatte le frittelle che si vedono nel quadro di Pietro Longhi “La venditrice di frittelle”, dipinto attorno al 1750 e oggi esposto al museo di Ca' Rezzonico, a Venezia? E chi lo sa. L'unica cosa certa è che erano bucate perché dopo fritte le si infilava in un bastone, in attesa dei compratori.

L'ORIGINE INCERTA

La ricetta più antica al momento conosciuta è del 1841 (quindi potrebbe essere simile a quella del quadro di un secolo prima) ed è molto poco nota perché si trova all'interno di un libro che non ha a che fare con la cucina. Si intitola “Scene di Venezia e municipali suoi costumi”, l'autore è Pietro Gaspare Moro Lin, un artista appartenente alla famiglia ex patrizia. Dentro ci si trova un po' di tutto, uno zibaldone. A pagina 207 è scritto: «A Venezia da tempo remotissimo si usa certo dolce mangiare che appellasi fritole. Esse compaiono per tutto dove è festa». E poi viene anche spiegata la ricetta: «Composte di fiore di farina di formento, rimpastate a lievito unito a pignoli e a zucchero, con uva che pendeva dai tralci delle vite calabre, vengono colate nell'olio bollente».

ALLA VENEZIANA

La ricetta base delle frittelle alla veneziana, quindi, molto simile a quella riportata nel primo ricettario a stampa di cucina veneziana, pubblicato nel 1908 da Sonzogno. «Si prenda un po' di lievito di Vienna che, sciolto in acqua, va incorporato con la quantità voluta di farina bianca finissima. A seconda delle stagioni si colloca il recipien-



In origine pare ci sia stata la “zalabia”, una sorta di strufoli ripieni di miele, probabilmente originaria del mondo arabo importata nella Serenissima

te di legno contenente la pasta più o meno vicino al fuoco. Quando incomincia a levare, si aggiungano uva malaga, pignoli, cedro candito e uno o due bicchierini di liquore, rimestando con forza e facendo in modo, nell'aggiungere nuova farina, che la pasta resti semiliquida. Si torni a riavvicinare al calore, coprendola con un panno, fino a che levi nuovamente. Si tolga un cucchiaino per volta dalla pasta e la si friga nell'olio o nello strutto bollente». Da qui si può partire a parlare di frittelle alla veneziana. Fatte in questo modo hanno però un problema: devono essere mangiate appena fritte, calde, perché induriscono a mano a mano che si raffreddano. Quindi sono state aggiunti latte e uova in modo da “ingentilire” l'impasto e da ottenere una frittella che possa stare sui banconi delle pasticcerie senza diventare dura come il sasso.

CIBO PER RIFLETTERE

Interessante notare alcune cose: in nessuna delle due ricette si evidenzia un legame col Carnevale. Le frittelle si mangiavano un po' tutto l'anno. «A seconda delle stagioni» scrive il ricettario del 1908; quello del 1841 è ancora più sorprendente: «Nella quadagesima in ispecie-

PASSATO & PRESENTE
Qui sopra la tipica fritella alla veneziana con uvetta e pinoli e una spruzzata di zucchero... e con il buco al centro. Sotto il quadro “La venditrice di frittelle” di Pietro Longhi eseguito attorno al 1750. È conservato al museo di Ca' Rezzonico

lità si vendono per tutti quasi li campi, poiché li viniziani non vogliono vedere deserta di fritole la loro mensa quaresimale». Insomma, le frittelle sono qui descritte come un dolce da Quaresima. D'altra parte, siccome non contengono latte, e qualora fritte nell'olio e non nello strutto, non contravvengono alle prescrizioni della chiesa cattolica sugli alimenti proibiti nei giorni di magro. Il libro del 1841 è ricco di altri particolari, per esempio descrive i chioschi in cui si vendevano. «La fabbrica in cui si fanno è una trabacca che per assomigliare a quella militare le manca soltanto la tela che serve di padiglione. Questa invece ha il coperto o il tetto di tavole compaginate e messe a piovere. Quadrangolare ha la forma e inter-



namente presenta la figura di una stanza. Essa è il Palladio delli fabbricatori che stanvi dentro, i quali da una parte rimpastano e dall'altra friggono in una padella sovrapposta a un tripode. Il davanti è il luogo della mostra solenne, a questa mostra dà un quadretto piacevole assai a riguardarsi. I principali cocitori sono notissimi in Venezia, e superbi di questo lor primato, vollero che nel laboratorio, a distinzione degli altri, s'innalzasse un'asta, avente in cima un cartellone in cui stesse scritto il loro nome».

E PURE “BIANCHE”

Pure attenti al marketing, i fritoleri veneziani. Ricette più antiche ce ne sono, ma non hanno molto a che vedere con le frittelle come le intendiamo noi. Il “Libro per cuoco” è un manoscritto anonimo di fine XIV-inizio XV secolo che si ritiene di ambiente veneziano. La ricetta per le “Frittelle bianche” richiama un po' quelle che diventeranno le fritole: «A fare fritelle bianche toy late de mandole e formento, e sfarinato destempera insieme e lassali levare, po' fa le fritelle. Quando sono cocte, polverizali del zucharo e sono buone». Mancano uvetta, pinoli e si usa il latte di mandorla, quindi qualche affinità si rileva, salvo passare, un paio di secoli dopo per Bartolomeo Scappi e la sua “Opera” (1570) che fornisce la ricetta per le “frittelle alla veneziana”. Sono loro? Mica tanto. Tra gli ingredienti compaiono latte di capra, zafferano e acqua di rose. Quindi bisogna pestare il composto nel mortaio di pietra per un quarto d'ora (andrà bene lo sbattitore elettrico?), poi trasferire il tutto in recipienti di rame o di legno e mescolare finché non si raffreddi. A quel punto vanno aggiunte ventiquattro (24!) uova, in modo che la pasta diventi liquida. C'è il sospetto che una volta fritte assomiglino più a una frittata che alle frittelle.

LA ZALABIA

Un filone di pensiero vorrebbe che a portare le frittelle a Venezia sia stato un medico di Cremona, Giambonino, che a fine Duecento traduce un testo del medico arabo Ibn Jazla, “Liber de ferculis et condimentis” dove si trova la ricetta di quella che ancor oggi si chiama zalabia: pasta fritta e cosparsa di miele. Una preparazione del tutto simile agli strufoli che si preparano in gran parte dell'Italia meridionale. Paragoni quantomai arditi, in definitiva. Per trovare le antenate delle frittelle veneziane, al momento non si può ragionevolmente andare più indietro del 1841: le ricette precedenti sono troppo diverse e mancano i collegamenti tra le une e le altre. Accontentiamoci delle ricette dei nostri nonni senza voler millantare originalità che sono impossibili da stabilire.

Alessandro Marzo Magno

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NELLE PRESCRIZIONI
DI ANTICHI VOLUMI
NON È RISCONTRABILE
ALCUN LEGAME
CON IL PERIODO
DI CARNEVALE

Gran finale all'Ariston: l'irresistibile coppia Amadeus-Fiorello e i 30 cantanti in gara. Con gli ascolti alle stelle, Ama ribadisce: «Impossibile fare meglio, lascio». E in serata il televoto va in tilt

LO SHOW

Il cerchio, alla fine, si è chiuso davvero. Il quinto e ultimo Festival di Sanremo dell'era Amadeus ha trovato il suo epilogo in una festa della musica senza precedenti, quella che sancisce il trionfo degli "Amarelli" e che è stata così partecipata da far registrare un numero record di televoti, tanti da intasare il sistema degli sms. Una festa che ha visto la coppia d'oro della Rai, Amadeus e Fiorello, uscire mano nella mano dall'Ariston dopo aver condotto insieme l'ultima puntata della 74esima edizione e aver spento le candeline per i 70 anni della tv, consapevoli che, come previsto dal co-conduttore della prima serata Marco Mengoni, «nulla sarà come prima». Gli ascolti di venerdì, ovvero la serata dei duetti, hanno confermato l'efficacia della ricetta del direttore artistico: 67,8% di share (l'anno scorso era al 66,5%) e 12,2 milioni di ascoltatori (erano 11,3 nel 2023), primo risultato dal 1987, cioè da quando esistono le rilevazioni Auditel. «È stata una delle migliori pagine della televisione italiana di sempre», il commento entusiasta dell'ad della Rai, Roberto Sergio, e del direttore generale, Giampaolo Rossi, «è la dimostrazione che questo Festival è capace di parlare a tutti». «Il mio grande successo», ha ribadito Ama, «è stato avvicinare i giovani al Festival».

LE POLEMICHE

Uno «specchio d'Italia» insomma, com'era già stato definito dai vertici Rai, in cui quest'anno, fatta eccezione per il caso delle scarpe di John Travolta, si è vista tantissima musica e poche polemiche, come ha sottolineato anche Fiorello ieri in conferenza stampa. «La perfezione non mi piace, voglio tenere sempre un margine di imprevedibilità», ha detto Rosario (che, visibilmente stanco dopo il tour de force notturno di *Viva Sanremo!* nell'Aristonello - tornerà da domani al timone di *Viva Rai2!* alle 7 di mattina -, ha dedicato le cinque edizioni passate a Bibi Ballandi e «a tutte le persone che ho incontrato nella mia carriera»), «ma con questi risultati rifarei pure *Il ballo del qua qua*. Il mio futuro? Se devo fare cose in tv le faccio in Rai, non in altre reti».

LE EDIZIONI

«Non avrei potuto fare questi cinque Festival senza mio fratello Rosario», ha detto Amadeus, che è riuscito a portare sul palco, come promesso, gli amici che hanno condiviso con lui le edizioni passate, compresa quella compli-

APPLAUSI PER LA PERFORMANCE DI ROBERTO BOLLE, CHE SI È ESIBITO SULLE NOTE DEL "BOLERO" DI RAVEL



Amadeus, 61 anni, e Rosario Fiorello, 63, ieri durante la finale del Festival di Sanremo

Amarello

Il Festival fa il botto

catissima del 2021, senza pubblico. «L'unico che non sono riuscito ad avere è stato Mannarino», ha raccontato, «l'ho invitato ma era in Brasile. Travolta? Avevo detto di no all'inizio, perché non c'erano serate vuote. Mi è stato risposto da qualcuno che lo rappresenta "scegli tu la serata". Considerando la disponibilità e i costi molto bassi, gli ho proposto il mercoledì, e lui ha accettato».

A proposito di cerchi che si chiudono, a quest'ultima edizione va anche il merito di aver assegnato il premio della critica, assegnato dalla sala stampa e intitolato a Mia Martini fin dal 1996, alla sorella Loredana Berté. Il premio

Lucio Dalla è andato invece ad Angelina Mango.

L'INNO

Nella serata di ieri, introdotta trionfalmente dall'inno di Mamei suonato dalla Banda dell'Esercito, alla festa si è però sommata la gara vera e propria, in cui tutti e trenta i cantanti si sono esibiti sul palco e in cui è stata subito svelata la classifica provvisoria, guidata da Geolier, Angelina Mango e Annalisa. «È giusto esprimere un'opinione, ma vi chiedo di rispettare gli artisti», ha detto il conduttore rivolgendosi al pubblico che aveva accolto con dei fischi l'annuncio del podio. I primi

a esibirsi sono stati Renga e Nek, elegantissimi, seguiti da Big Mama. «Dedico tutto questo alle persone insicure», ha detto la rapper commossa, «sappiate che sono qui anche per voi. Credete nei sogni». Applausi per Dargen D'Amico, che è sceso dal palco per baciare sulla bocca Mara Venier, seduta in prima fila. L'ingresso di Fiorello alla Michael Jackson con tanto di vestito luminoso (accompagnato da un corpo di ballo ucraino) ha letteralmente acceso lo spettacolo: «Uno che fa quelle percentuali di share è già un partito politico, vince le europee e si prende l'Eurofestival», ha scherzato il co-conduttore rivolgendosi

Classifiche

Geolier su Spotify Mango su YouTube Ma sulle radio vola Mahmood

La sfida tra le canzoni del Festival di Sanremo 2024 si è già spostata fuori dall'Ariston, nelle classifiche di vendita. Geolier con *I p' me*, tu p' te a ventiquattro ore dal debutto sul palco, lo scorso giovedì, aveva già infranto il record per il maggior numero di stream su Spotify, 2 milioni e 129 mila (il primato apparteneva a

Lazza, con *Cenere*: 2 milioni e 126 mila riproduzioni). In quattro giorni la canzone ha collezionato 4,5 milioni di ascolti complessivi. Angelina Mango già mercoledì sfondava il muro del milione di visualizzazioni per il video della sua

esibizione sul canale YouTube della Rai: la performance sulle note de *La noia* è il video più visto in assoluto di questa edizione del Festival, 3,5 milioni di visualizzazioni in quattro giorni. In radio vola invece *Tuta Gold* di Mahmood: la canzone ha totalizzato tra mercoledì e sabato 1000 passaggi, pari a una media di 250 al giorno.

DARGEN D'AMICO È SCESO DAL PALCO PER BACIARE SULLA BOCCA MARA VENIER SEDUTA IN PRIMA FILA

si ad Ama, prima di abbracciarlo e fargli l'in bocca al lupo. «Gli artisti sono talmente tanti che quando l'ultimo canta, il primo è già in tournée», una delle battute che hanno conquistato il teatro, e che hanno dimostrato quanto le doti comiche di Rosario siano in grado di mettere quel pepe allo show di cui nelle scorse serate (Teresa Mannino a parte) si è parecchio sentita la mancanza. Nel presentare i Negramaro, Fiorello si è anche lanciato in una fulminante imitazione del frontman Giuliano Sangiorgi e dei suoi acuti. «Tananai è stato l'artista a chiudere ufficialmente l'Arena Suzuki (lo stesso Amadeus lo ha accolto sul palco e poi lo ha accompagnato fin sulla porta del teatro), il secondo palco del Festival all'esterno dell'Ariston. Mentre è toccato a Tedua tornare a bordo della Costa Smeralda e concludere lo show parallelo sulla nave. C'è stato comunque spazio anche per la riflessione, con un intenso omaggio alle vittime delle foibe per onorare il Giorno del Ricordo, che ricorreva proprio ieri, sulle note delicate e struggenti di *Io che amo solo te* di Sergio Endrigo».

LE EMOZIONI

Da un'emozione all'altra: a salire sul palco è stata una vecchia conoscenza del Festival, l'étoile Roberto Bolle, che si è esibito sulle note del *Boléro* di Ravel: «Sono stato già due volte qui», ha raccontato ieri mattina, «ma è sempre una grande emozione tornare. Quando Ama mi ha chiamato ho detto subito di sì, anche se venerdì sera ho tenuto uno degli spettacoli più importanti della mia carriera alla Royal Opera House di Londra per i miei 25 anni di artista ospite al Covent Garden. Non ho dormito nulla, ma non potevo perdere questa occasione: ho sempre creduto nella missione di portare la danza in luoghi speciali e questa era l'edizione da non mancare». Festa grande per Gigliola Cinquetti, tornata all'Ariston per celebrare i sessant'anni di *Non ho l'età* e accolta da un'ovazione. Lo show è andato avanti a ritmo serrato fino a tarda notte. Alla ricerca dell'ultimo campione targato Amarello.

Andrea Andrei

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PROTAGONISTI



Sopra, Mahmood, 31 anni, ieri sera sul palco dell'Ariston mentre canta la sua "Tuta Gold"

Sotto BigMama, 23 anni. In scena ha dedicato "La rabbia non ti basta" a tutte le persone insicure



A sinistra, il romano Gazzelle, 34 anni, in gara con la canzone "Tutto qui"

A destra, il milanese Dargen D'Amico, 43 anni, in gara con "Onda alta"



I primi a esibirsi nella serata finale sono stati Renga, 55 anni, e Nek, 52, con la loro "Pazzo di te"

PROMOSI & BOCCIATI

AMARELLO

Ormai i nomi di Amadeus e Fiorello uniti da una

congiunzione rappresentano un brand vincente: i due showman sono diventati l'uno la spalla dell'altro e non riusciamo a immaginarceli separati. Attenti a quei due. Irresistibili. Aspettando il varietà che li vedrà tornare a condividere il palco insieme.

CO-CONDUTTORI

Marco Mengoni, Giorgia, Teresa Mannino, Lorella Cuccarini: ovvero come spazzare via con il trionfo della professionalità il dilettantismo allo sbaraglio nelle ultime edizioni. Perché non pensarci prima?

RUSSELL CROWE

Autoironico, divertente: la controparte positiva del collega John Travolta. Si è messo in gioco e ha convinto tutti. E che voce: aspettando il concerto che il 23 giugno lo vedrà tornare "nel suo vecchio ufficio", il Colosseo. Stavolta da Gladiatore del blues.


GIOVANNI ALLEVI

Ha raccontato con gentilezza la storia di una durissima battaglia e commosso tutti mostrando i capelli grigi, liberandosi così del "peso del giudizio". Bentornato a un grande artista.


JOHN TRAVOLTA

Tony Manero che fa "Il ballo del qua qua" è qualcosa che non avremmo mai pensato e voluto vedere. Una gag scritta male e venuta peggio. E che triste, la storia delle scarpe da lavoro (avendo lavorato così poco).

PRIMAFESTIVAL

Nonostante i buoni ascolti, il format rimane una marchetta pubblicitaria travestita da show. E il quartetto di conduttori è stato



assemblato malissimo: due cantanti (Paola e Chiara) e due tiktokker (Mattia Stanga e Daniele Cabras) non abituati a parlare il linguaggio televisivo. Che caos.

IL RECUPERO

I collegamenti con il palco esterno e la nave avrebbero pure un senso, se solo il cast non fosse un riciclaggio di esclusi ed ex concorrenti. Lazza, Rosa Chemical, Paola e Chiara, Arisa, Tananai e Bresh: quanti riempitivi che potevano fare di più e meglio.

LA SERATA DELLE COVER

Dalle cover alle autocover. All'inizio l'idea era buona, poi si è perso il senso della misura. Un'idea per il prossimo anno: abolire le (auto)cover e tornare al duetto con ospite sulla canzone in gara. Altrimenti vale tutto.

Le contestazioni dalla platea dell'Ariston per il successo del rapper napoletano diventano un caso nazionale. Amadeus trova la reazione «ingiusta». E Gigi D'Alessio confessa: «Il momento più brutto della mia carriera»

Imbarazzi e polemiche per i fischi a Geolier



A sinistra il rapper Geolier, pseudonimo di Emanuele Palumbo, 23 anni, è nato a Napoli, nel quartiere di Secondigliano



Sopra, Geolier con Gigi D'Alessio, 56 anni. I fischi al rapper sono diventati un caso, ma la sua Napoli (sotto, i Quartieri Spagnoli), lo sostiene

IL CASO

All'inizio sembrava solo una gara canora, ma si è trasformata in un caso nazionale. E Sanremo, bellezza, ma i fischi dell'Ariston che hanno accolto l'annuncio della vittoria di Geolier nella serata delle cover di venerdì sera (battendo la commovente cover di Angelina Mango, che ha cantato *La rondine*, successo del padre Pino) hanno scatenato un dibattito che è andato ben oltre la reazione, comprensibilmente di-

spiaciuta, del rapper napoletano. «Se mi sento a disagio pensando di aver rubato la vittoria ad altri? No, mi sento a disagio a rispondere a domande del genere. I miei fan mi hanno sempre supportato e lo stanno facendo anche a Sanremo. Rubato, poi, è una brutta parola», ha risposto a testa alta Emanuele Palumbo, vero nome dell'artista di Secondigliano: «Salire sul palco dopo aver vinto e portato con me tre mostri sacri (ha duettato con Guè su *Brivido*, con Luchè su *O' primmo ammore* e con Gigi D'Alessio su *Chiagne*, ndr) e vedere le persone fischiare e alzarsi per lasciare il teatro è stato il momento più brutto della mia carriera», ha raccontato frastornato al *Corriere della Sera*.

Un sentimento condiviso anche dal direttore artistico del Festival, Amadeus: «Ho trovato i fischi veramente ingiusti per un ragazzo di 23 anni», ha detto ieri mattina in conferenza stampa. Il



dibattito si è acceso subito, tra chi sostiene che i fischi fossero solo rivolti alla classifica che ha penalizzato Angelina e chi invece ritiene che sulla vicenda si sia allungata l'ombra del razzismo anti-partenopeo. Quest'ultimo «È un fenomeno che è sempre esistito, nello sport come nello spettacolo», ha detto Fiorello, «Ci

SI ACCENDE IL DIBATTITO. FIORELLO: «È UN FENOMENO CHE È SEMPRE ESISTITO, SI PROVA A COMBATTERLO MA NON CI SI RIESCE»

Bertè vince il premio della Critica intitolato alla sorella Mia Martini

IL TRIBUTO

«Dedico questa vittoria a Mimì. Non potrebbe essere altrimenti». Quando Loredana Bertè ieri pomeriggio ha scoperto di aver vinto il Premio della Critica con la sua *Pazza*, si è commossa: «Non sono abituata a questi primi posti, stupendi e fantastici. La mia comfort zone è sempre stata l'ultimo posto».

LA SCOMPARSA

La 73enne regina del rock italiano ha inseguito il riconoscimento per ventotto anni, tanti quanti ne sono passati dalla prematura scomparsa dell'amata sorella Mia Martini. Era il 1996 quando la sala stampa del Festival di Sanremo decise di intitolare il Premio della Critica istituito nel 1982 per premiare proprio Mimì, che con *E non finisce mica il cielo* aveva lasciato a bocca aperta l'Ariston pur non vincendo quell'edizione della kermesse,



Loredana Bertè, 73 anni, durante la sua esibizione all'Ariston

all'indimenticata interprete di *Almeno tu nell'universo*. Mia Martini era morta otto mesi prima del Festival, a soli 47 anni, lasciando per sempre un vuoto incolmabile nei cuori dei fan.

E un senso di colpa immenso in Loredana, che nel suo libro *Traslocando* del 2016 confessò:

«Prima di morire mia sorella mi aveva chiamato a lungo. Ma quel giorno c'era un'aria strana, ero svogliata, annoiata, svuotata. Avrei dovuto suonare in un posto e invece mi nascosi in casa. Convinta che mi cercassero gli organizzatori, al telefono non risposi. Squillò fino alle sei

di mattina. Mimì fu trovata con un'agenda in mano. Non me lo perdonerò mai. Da qualche mese aveva iniziato a stare veramente male. Vedeva topi ovunque. Era smarrita. Perduta. Affranta da troppi anni di maldicenze e invenzioni».

Se in questi trent'anni Loredana è tornata in gara sei volte a Sanremo, nel 1997 con *Luna*, nel 2002 con *Dimmi che mi ami*, nel 2008 con *Musica e parole*, nel 2012 con *Respirare in coppia* con Gigi D'Alessio, nel 2019 con *Cosa ti aspetti da me* e quest'anno con *Pazza*, non l'ha fatto mai per vincere. Ma per riuscire ad aggiudicarsi il premio che porta il nome della sorella: «Era tutto il contrario di me, anche del mio

IL RICONOSCIMENTO ERA NATO NEL 1982 PROPRIO PER CELEBRARE MIMÌ LOREDANA: «LQ DEDICO A LEI. QUESTO È IL MIO ULTIMO SANREMO»

si prova a combattere ma non ci si riesce». La questione è arrivata addirittura in politica, dove alcuni parlamentari hanno espresso solidarietà all'artista. «Geolier ha vinto attraverso il voto. Punto. La sua musica può piacere o no, ma i fischi sono vergognosi», il parere dell'ex sindaco di Napoli, Luigi De Magistris. Alla fine è stato lo stesso Geolier a stemperare gli animi: «I fischi sono un modo per esternare un parere, come un applauso. Credo non ci sia più questa cosa del razzismo nord-sud, non esiste». Una prova di grande maturità, che già aveva mostrato nei giorni scorsi: «Sorrìdo quando mi dicono che quello dell'artista è un lavoro. Guagliò, io a 7-8 anni lavoravo a casa a montare viti e bulloni. Il lavoro è altro, io qui mi sveglio alle dieci di mattina». Un fenomeno partito dal basso, una rima dietro l'altra, scalando le classifiche (75 tra dischi d'oro e di platino e 660 milioni di stream complessivi per l'album *Il coraggio dei bambini*, il più venduto in Italia nel 2023) e arrivando in cima al palco più prestigioso d'Italia, con *Ip'me tu p'te*, una canzone in dialetto napoletano che è un manifesto di appartenenza.

L'UNIONE

Lo ha fatto anche sfruttando l'ondata alta di un fenomeno come la serie tv *Mare Fuori*, che ha portato Napoli dentro le case degli italiani, e soprattutto nelle camerette degli adolescenti, in maniera del tutto inedita. Un'immagine di speranza e riscatto, ben lontana dalle cupe atmosfere di *Gomorra*, che ha rilanciato lo spirito partenopeo traghettandolo nell'era dei social e, naturalmente, del rap. Perché se è vero che questo genere viene dai lontanissimi sobborghi oltreoceano, in Napoli sembra aver trovato proprio quella linfa vitale che ha conquistato man mano tutta Italia. A dimostrarlo sono i dati di ascolto di Spotify: la maggior parte degli ascoltatori mensili di Geolier viene infatti dall'area di Milano (1,5 milioni), da Roma (857 mila) e solo poi da Napoli (409 mila). Altro che divisioni: per una volta l'Italia è unita, e parla napoletano.

Andrea Andrei

© RIPRODUZIONE RISERVATA

stile. Eravamo la madonna e la mignotta in Svezia», raccontò Loredana, alludendo a una visita della sorella in terra svedese quando la voce di *Non sono una signora* era la signora Borg. Alla fine il Premio della Critica lo ha vinto con una canzone, *Pazza*, che è il manifesto di una vita spericolata: una follia d'artista di una per cui la guerra non è mai finita e che dopo essersi «odiata abbastanza» ora fa finalmente pace con sé stessa e i propri demoni.

«Questa canzone è diventata di tutti, è lo scopo per cui faccio dischi (è appena uscito il cofanetto *Ribelle*, con tutti i suoi successi, ndr). E a tutte le donne che non si amano come me dico: ci odiamo abbastanza, ogni tanto bisogna volersi un po' più di bene», dice. E ora che ha esaudito il suo sogno, Loredana promette: «È il mio ultimo Sanremo, non come Amadeus. Mi sento sempre un po' fuori posto. Mi sento più a mio agio in tour che sul palco dell'Ariston». Il Manifesto Tour partirà il 5 marzo da Milano, al Teatrop Repower, e passerà a Roma l'11, al teatro Brancaccio: i sudditi sono pronti a riabbracciare la loro regina.

Mattia Marzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALLENATORI

Via Pippo Inzaghi ora la Salernitana pensa a Liverani

Dopo l'1-3 di venerdì contro l'Empoli, la Salernitana ha esonerato Filippo Inzaghi. Il tecnico, in carica da ottobre, in 16 partite ha ottenuto 10 punti (2 vittorie, 4 pari e 10 sconfitte). Per sostituirlo il favorito è Fabio Liverani, poi Davide Ballardini e Leonardo Semplici.



Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it

THURAM C'È, LUKAKU NO L'INTER VOLA

►I nerazzurri segnano con Acerbi, poi si fanno rimontare e chiudono il primo tempo in svantaggio. Ma nella ripresa non c'è partita. Ora è +7 sulla Juve. Il francese (come all'andata) oscura uno spento Romelu

ROMA	2
INTER	4

ROMA (4-3-3): Rui Patricio 5; Karsdorp 5, Mancini 6, Huijsen 5, Angelino 6 (16'st Spinazzola 6); Cristante 5,5 (16'st Bove 5,5), Paredes 6,5, Pellegrini 6,5 (31'st Baldanzi 5,5); Dybala 5 (42'st Azmoun ng), Lukaku 4,5, El Shaarawy 7 (31'st Zalewski 5,5). All. De Rossi 6

INTER (3-5-2): Sommer 6,5; Pavard 5,5, Acerbi 7 (18'st De Vrij 5,5), Bastoni 6,5; Darmian 6,5 (30'st Dumfries 6), Barella 6,5, Calhanoglu 6, Mkhitaryan 7, Dimarco 6 (30'st Carlos Augusto 6); Thuram 7,5 (41'st Sanchez 6), Martinez 6 (30'st Arnautovic 6). All. Inzaghi 7

Arbitro: Guida 6

Reti: 17'pt Acerbi, 28'pt Mancini, 44'pt El Shaarawy, 4'st Thuram, 12'st Angelino (autogol), 48'st Bastoni.

Note: Ammoniti Mancini e Hijusen. Angoli: 3-8. Spettatori: 65.044

ROMA L'Inter è semplicemente più forte, con più soluzioni. E guai a stuzzicarla, a metterla per lunghi tratti in difficoltà, quasi a farla sentire una squadra qualsiasi, perché poi ti fa male e si riprende ciò che per lei è la normalità, ovvero la vittoria (19 in 23 gare). La Roma ha pure giocato, e bene a tratti. De Rossi aveva promesso di giocarsela e lo ha fatto, nonostante davanti avesse una squadra che aveva perso solo una volta in campionato, e a settembre poi. Il primo tempo è stato un piacere per gli occhi e per il cuore dei romanisti: la squadra brilla, i tifosi sognano. L'Inter viene ribaltata con i gol di Mancini ed El Shaarawy (i nerazzurri hanno subito due reti in un primo tempo di Serie A a 645 giorni di distanza dall'ultima volta, il 6 maggio 2022, contro l'Empoli) e la firma del vantaggio segnata da Acerbi, che aveva fatto arrabbiare tanto i giallorossi in campo (fuorigioco di Thuram, giudicato passivo dall'arbitro Guida), quasi non la ricordavamo più. De Rossi non aveva cambiato strategia: 4-3-3, senza l'inserimento di Bove a dare sostanza al centro-

campo, ma con ElSha, Lukaku e Dybala. Per poi cambiare in corsa e mettersi a specchio con l'Inter, con cinque difensori, e Angelino a finire spesso in mezzo sulle tracce di Lautaro. Pecato per la Roma, che Romelu e Paulo non si siano espressi come sanno, ma nei primi 45 minuti il gol del Faraone e la zucata di Mancini, entrambi assistiti da Pellegrini, di nuovo tra i migliori, avevano stuzzicato l'appetito sugli spalti. Sogno durato poco nella ripresa: l'Inter ha chiuso in area i giallorossi e in una manciata di minuti si è riportata avanti. Una partita di biliardo su un campo bullizzato dalla pioggia insistente, ma nonostante questo il manto e il fondo hanno retto. Non hanno retto, invece, le gambe - e la testa - dei giallorossi, che pian piano hanno perso forze, idee e hanno cominciato a commettere qualche errore di troppo. E nessuno, soprattutto questa Inter cannibale, in questi casi può perdonarti.

BASTONATA

Il 2-4 finale è una bastonata per la Roma. Uno dei leader dei



E SONO 4 L'esultanza di Alessandro Bastoni, autore dell'ultimo gol dell'Inter allo scadere

nerazzurri, Bastoni, a fine partita ammetterà che nel primo tempo «la Roma ci ha mangiati». Anche questa forse un'esagerazione. Ma l'Inter a un certo punto si era rilassata, beandosi

della sua superiorità concedendo le ripartenze romaniste. Il secondo tempo scrive la differenza tra le due squadre e non per la rosa più larga e per la qualità dei giocatori, ma pure per il rigore tattico. L'Inter in difficoltà non ha perso la testa, anche se Inzaghi non era in pancha, e i primi quindici minuti della ripresa, con il ribaltone dei nerazzurri, hanno stordito la Roma e l'hanno messa sulle gambe. La scelta di Huijsen al posto di Llorente è stata audace ma non ha pagato: l'inesperienza dell'olandese ha portato al gol del pareggio di Thuram e alla rete del sorpasso, perdendosi il taglio in area del francese e costringendo Angelino all'autorete. L'Inter si è potuta permettere una serata in chiaroscuro di Lautaro, mentre De Rossi ha pagato per le prestazioni non eccezionali di Lukaku (che come all'andata ha decisamente perso la sfida con il suo "sostituto" Thuram) e Dybala, spesso fuori giri e mai continui. Big Rom poi sbaglia clamorosamente la rete del pareggio e poi cicca di testa sotto porta una palla splendida di Spinazzola. I cambi di De Rossi non hanno spostato l'asticella verso i giallorossi, che però sono rimasti in partita fino al recupero, quando una giocata di Arnautovic ha mandato in porta Bastoni, che ha firmato sotto i suoi ti-



FARRIS, VICE DI INZAGHI (SQUALIFICATO IERI): «IMPORTANTE TENERE DIETRO LA JUVENTUS»
DE ROSSI: «MA POTEVA FINIRE CON UN PARI»

fosi la rete del 2-4. Gioco, partita, incontro: e se non è scudetto, poco ci manca. Intanto la fuga continua: più 7 sulla Juve.

Alla fine parla Massimiliano Farris, vice di Simone Inzaghi (ieri squalificato): «Tenere la Juve lontana è importante, ma sappiamo che non mollerà fino alla fine. Rimontare così poi è stato incredibile, l'Inter del secondo tempo è quella che conosciamo». De Rossi si consola:

Il Napoli sulla strada del Milan, Pioli in panchina raggiunge Sacchi

IL BIG MATCH

MILANO Nella sera delle 220 panchine rossonere, raggiungendo Arrigo Sacchi in questa speciale classifica, Stefano Pioli chiede al suo Milan altri tre punti preziosi per consolidare il terzo posto e dare la caccia alla seconda posizione, alle spalle dell'Inter. Con il Napoli è sempre una partita ostica: «Come stiamo fisicamente da uno a 10? Dieci. Stiamo bene di testa e di gambe, le settimane senza doppi impegni ci hanno aiutato. Arriviamo molto bene a questo periodo in cui si giocherà parecchio», ha detto Pioli. Che poi difende Maignan: «A noi le critiche non interessano perché siamo già molto autocritici.

E comunque i campioni come lui non perdono mai: o vincono o imparano e lui uscirà da questo periodo migliore di prima».

Reijnders è squalificato: gioca Bennacer. Intanto, Thiaw dovrebbe tornare tra i convocati già con il Rennes e alla fine della prossima settimana si capirà bene anche per i rientri di Tomori e Kalulu.

I ROSSONERI A SAN SIRO PER CONSOLIDARE LA CLASSIFICA
«STIAMO BENE»
BENNACER PRENDE IL POSTO DI REIJNDERS

Pioli ha parlato anche dell'exploit di De Ketelaere a Bergamo: «Qui giocava trequartista per via delle sue caratteristiche, ora è cresciuto».

TORNA ZIELINSKI

Da parte sua, Walter Mazzarri torna alla difesa a tre con Ostigard insieme a Rrahmani e Juan Jesus. Oltre a Meret e Olivera, nel Napoli rientra Zielinski che spera di giocare (Cajuste è in vantaggio) nonostante la rottura sul rinnovo e l'accordo in dirittura d'arrivo con l'Inter. Kvaratskhelia agirà da seconda punta al fianco di Simeone, con Osimhen che stasera si gioca il successo in Coppa d'Africa.

Salvatore Riggio
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DECISIVO
Il gol di
Marcus
Thuram, qui
mentre
esulta con
Federico
Dimarco, è
risultato
cruciale per
il sorpasso
dell'Inter
sulla Roma



LE PAGELLE

di
Stefano
Carina

CON ACERBI E BASTONI UNA DIFESA D'ATTACCO

RUI PATRICIO

5
Resta intrappolato nella morsa Mancini-Thuram sul gol di Acerbi. E probabilmente, anche senza il francese, poteva/doveva fare qualcosa in più. Da brividi al 35' l'uscita dove svirgola il pallone. Poco da fare sul pareggio di Thuram. Sul 3-2 interista non ha colpe ma mai una volta che faccia un passo in avanti.

KARSDORP

5
Dopo un buon primo tempo affonda nella ripresa. Continui errori nel palleggio, regala almeno tre palloni consecutivi alla squadra di Inzaghi.

MANCINI

6
Rimasto anche lui nella terra di mezzo sul gol di Acerbi, si riscatta prontamente con la rete del pareggio. Male invece sulla rete del pari di Thuram: è vero che il primo errore è di Huijsen che si ferma ma è in netto ritardo sul francese.

HUIJSEN

5
Scelto a sorpresa al posto di Llorente (non al meglio), il ragazzino gioca un buon primo tempo. Poi sia sul 2-2 (si ferma anziché coprire) che soprattutto sul 3-2 (Thuram gli passa dietro) c'è più di qualcosa da rivedere.

ANGELIÑO

6
Quando la Roma difende si ritrova a fare il terzo centrale vicino a Huijsen. Dalle sue parti c'è Lautaro ma lo spagnolo non si scompone. Può poco invece sul terzo gol: sulla diagonale lui c'è ma lo strapotere fisico di Thuram lo spazza via e lo costringe addirittura all'autogol.

CRISTANTE

5,5
L'impegno non manca ma è meno efficace nelle scelte.

PEREDES

6,5
Rinfrancato dalla cura De Rossi, per 45 minuti non perde un pallone che sia uno e lo fa girare con una velocità mai vista sino ad un mese fa. Utile anche nei rpieghi. Nella ripresa cala e il gol del 2-2 nasce da un buco in mediana che crea insieme a Cristante.

PELLEGRINI

6,5
Stavolta non segna ma regala comunque due perle con gli assist del pareggio di Mancini e del 2-1 a El Shaarawy. Corre, combatte, un altro rispetto a poche gare fa.

DYBALA

5
La pioggia non lo aiuta. Fatica a rimanere in piedi, resta un po' fuori dal gioco. Unico merito, si procura la punizione dell'1-1.

A. A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ACERBI Decisivo ovunque

LUKAKU

4,5
Come a San Siro perde nettamente il confronto a distanza con Thuram. È inoltre sfortunato in occasione del primo gol interista (è lui ad allungare la traiettoria del cross). Il problema però è un altro: davanti ha due occasioni (una a tu per tu con Sommer, l'altra svirgola di testa da due metri) ma le fallisce entrambe.

EL SHAARAWY

7
Un'altra grande partita del Faraone e non solo per il gol che forse, calciando col mancino, gli è venuto meglio di come aveva pensato. Corre su e giù per la fascia non risparmiandosi e permettendo così a De Rossi di schierarsi a cinque spesso e volentieri in fase difensiva.

SPINAZZOLA

6
Sfiora il pari nel finale.

BOVE

5,5
Non entra bene come al solito.

BALDANZI

5,5
Leggerino, non incide.

ZALEWSKI

5,5
Poca lucidità per l'assalto finale.

AZMOUN

NG
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLENATORE

DE ROSSI

6
Se riesce a convincere la squadra che, nonostante il ko, questa è la via giusta, la Roma di partite ne vincerà tante. Paga il cinismo nerazzurro, due leggerezze difensive e la decisione discutibile di Guida sul 1° gol.



LUKAKU Dov'era costui?

SOMMER

6,5
Può poco sui due gol giallorossi, bravo su Spinazzola e in uscita su Lukaku. Regala tranquillità ad un reparto non impeccabile in qualche interprete.

PAVARD

5,5
Ha responsabilità sia sul primo che sul secondo gol. Si perde Mancini sulla parabola disegnata da Pellegrini e sale male quando deve contrastare il Faraone sul raddoppio giallorosso. Meglio in fase di spinta.

ACERBI

7
Il primo gol alla Roma, in un derby quando giocava con la Lazio, era stato un gentile omaggio di Pau Lopez. Stavolta il regalo non è così evidente ma Rui Patricio ci mette comunque del suo. Finché è in campo, Lukaku non tocca palla.

BASTONI

6,5
Chiude con il gol del 4-2, in precedenza poche sbavature.

DARMIAN

6,5
Assist del 2-2 e solita partita giudiziosa, agevolata anche dal fatto che Angelino non scende mai.

L'ARBITRO

GUIDA

6
Si concentra al Var prima di convalidare il gol di Acerbi, per capire se Thuram (in fuorigioco) intralci Rui Patricio. Il richiamo a bordo campo non gli fa cambiare idea. Anche De Rossi gli darà ragione.

BARELLA

6,5
Il clima da Premier lo esalta. Forse è poco preciso ma gioca e recupera tanti palloni. E fa partire l'azione del pari, aprendo su Darmian che arriva in corsa.

CALHANOGU

6
Nonostante lo spazio che la Roma gli concede, non è brillante come al solito. Anche lui, come Dybala, sembra soffrire la pioggia

torrenziale.

MKHITARYAN

7
Sembra aver scoperto l'elisir della giovinezza. Gli altri arrancano, lui corre come un 18enne. Può recriminare la Roma, che se l'è lasciato sfuggire. È sempre nel vivo del gioco e anche quando l'Inter fa fatica, si aggrappa a lui per non affondare.

DIMARCO

6
Intraprendente ma non troppo.

THURAM

7,5
All'andata il francese aveva segnato il gol vittoria, stavolta fa il 2-2 e contribuisce in modo determinante all'autogol di Angelino sul 3-2.

MARTINEZ

6
Se l'Inter vince gare come quella di ieri anche quando l'argentino è un po' sottotono, questo rischia di diventare veramente l'anno giusto per lo scudetto.

DE VRIJ

5,5
Sarà un caso ma con lui in campo (per Acerbi), si rivede Lukaku.

CARLOS AUGUSTO

6
Regala freschezza.

DUMFRIES

6
Due ripartenze e nulla più.

ARNAUTOVIC

6
L'assist per Bastoni che chiude la partita.

SANCHEZ

6
Dai suoi piedi parte l'azione del 4-2

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLENATORE

INZAGHI

7
Queste sono vittorie che pesano tantissimo. La Roma lo mette alle corde per 45 minuti. Non si scompone, aspetta il momento giusto e quando i giallorossi calano, piazza il colpo. Forse da scudetto.

PARTITE E CLASSIFICHE

SERIE A

SALERNITANA-EMPOLI	1-3
CAGLIARI-LAZIO	1-3
ROMA-INTER	2-4
SASSUOLO-TORINO	1-1
oggi ore 12,30	
FIorentina-Frosinone	Feliciani di Teramo
oggi ore 15	
BOLOGNA-LECCE	Manganiello di Pinerolo
MONZA-VERONA	Massa di Imperia
oggi ore 18	
GENOA-ATLANTA	Colombo di Como
oggi ore 20,45	
MILAN-NAPOLI	Doveri di Roma
domani ore 20,45	
JUVENTUS-UDINESE	Abisso di Palermo

classifica

INTER	60	GENOA	29
JUVENTUS	53	MONZA	29
MILAN	49	LECCE	24
ATLANTA	39	FROSINONE	23
ROMA	38	EMPOLI	21
LAZIO	37	SASSUOLO	20
BOLOGNA	36	UDINESE	19
NAPOLI	35	VERONA	18
FIorentina	34	CAGLIARI	18
TORINO	33	SALERNITANA	13

marcatori

19 reti: Lautaro Martinez (Inter); 12 reti: Vlahovic (Juventus); 11 reti: Giroud (Milan); 10 reti: Soule (Frosinone); 9 reti: Gudmundsson (Genoa); Calhanoglu (Inter); Lukaku (Roma); Berardi (Sassuolo); 8 reti: Zirkzee (Bologna); Thuram (Inter); Pinamonti (Sassuolo); Dybala (Roma)

SERIE B

BARILECCO	3-1
CATANZARO-ASCOLI	3-2
CITTADELLA-PARMA	1-2
COMO-BRESCIA	1-0
CREMONESE-REGGIANA	1-1
FERALPISALO-PALERMO	1-2
MODENA-COSENZA	1-1
PISA-SAMPDORIA	2-0
SUDIROL-VEnezia	0-3
oggi ore 16,15	
TERNANA-SPEZIA	Dionisi di L'Aquila

classifica

PARMA	51	REGGIANA	30
CREMONESE	45	BARI	30
COMO	45	COSENZA	29
VEnezia	44	SUDIROL	27
PALERMO	42	SAMPDORIA (-2)	27
CATANZARO	38	ASCOLI	22
CITTADELLA	36	TERNANA	21
MODENA	33	FERALPISALO	21
BRESCIA	32	SPEZIA	21
PISA	30	LECCO	20

marcatori

12 reti: Casiraghi (Sudtirol); Coda (Cremonese); 11 reti: Pohjanpalo (Venezia); 10 reti: Mendes (Ascoli); Tutino (Cosenza)

SERIE C - GIR. A

ARZIGNANO-GIANA ERMINIO	3-0
ATALANTA U23-LR VICENZA	1-2
FIorenzuola-PRO VERCELLI	3-3
LEGNAGO-ALBINOLEFFE	2-1
MANTOVA-TRIESTINA	2-1
NOVARA-VIRTUS VERONA	1-0
PADOVA-TRENTO	1-1
PRO PATRIA-PERGOLETTESE	2-0
PRO SESTO-ALESSANDRIA	RINVIATA
RENATE-LUMEZZANE	0-1

classifica

MANTOVA	60	ALBINOLEFFE	33
PADOVA	52	ARZIGNANO	32
TRIESTINA	46	GIANA ERMINIO	31
LR VICENZA	40	RENATE	29
PRO VERCELLI	38	TRENTO	28
ATALANTA U23	38	PERGOLETESE	27
LUMEZZANE	38	NOVARA	25
PRO PATRIA	35	FIorenzuola	23
VIRTUS VERONA	34	PRO SESTO	19
LEGNAGO	34	ALESSANDRIA (-1)	14

marcatori

12 reti: Fumagalli (Giana Erminio); Lescano (Triestina); Galuppini (Mantova); 10 reti: Rocco (Legnano)

Zapata replica a Pinamonti

Tra Sassuolo e Torino pari in 9 minuti

SASSUOLO

1

TORINO

1

SASSUOLO (4-2-3-1): Consigli 7, Pedersen 6,5, Erlic 6 (50' st Tressoldi ng), Viti 6, Doig 5 (50' st Ferrari ng); Lipani 6 (27' st Racic 5,5), Matheus Henrique 6; Bajrami 5,5 (27' st Defrel 6), Thorstvedt 6; Laurientè 6; Pinamonti 7 (43' st Mulattieri ng). ALL.: Dionisi 6
TORINO (3-4-1-2): Milinkovic Savic 5,5, Djidji 6, Lovato 5 (38' st Sazanov ng), Rodriguez ng (20' pt Masina 6); Belanova 7 (38' st Vojvoda ng), Tameze 6, Illic 5,5 (28' st Ricci ng), Lazaro 5; Vlastic 7; Sanabria 5,5 (28' st Okereke 6), Zapata 6,5. ALL.: Juric 6.
Arbitro: Orsato 5,5
Reti: 5' pt Pinamonti, 9' pt Zapata
Note: ammoniti Doig, Lovato, Tameze, Vlastic. Angoli 5-4

►Doppietta del vikingo, Como e Cremonese vicine
Il Parma batte il Cittadella

SERIE B

Otto punti in 8 gare per il Venezia, ieri, finalmente, uno squillo. Il 3-0 a Bolzano significa il -1 dalla Cremonese, fermata dalla Reggiana, e dal Como, con un budget dalla scorsa stagione da serie A. Occhio anche al Palermo, vincente a Piacenza, con Salò, la più in forma delle squadre in lotta per la salvezza. Si riscatta il Catanzaro, mentre il Cittadella poteva pareggiare, al Tombolato, con il Parma. La capolista resta a +6 sulla zona playoff, avanza con il bel si-

nistro di Bernabè, non imprevedibile, e con l'esterno di Hernani. I granata accorciano con Negro all'intervallo, nel secondo tempo confermano la fine del magic moment come risultati. Il Venezia è premiato dalla doppietta di Pohjanpalo, il finnico da Champions league, ogni tanto lo ripetiamo, e non è una provocazione, e dalla rete di Zampano, ma due gol sono arrivati nel finale. La Reggiana segna nel secondo tempo allo Zini con il centrale Marcandalli, la Cremonese si riprende con Coda, quarto marcatore nella storia della cadetteria, con 126 centri, a 9 da Schwoch, primattore nel Venezia, e da Caracciolo, l'airene del Brescia. Il Como aveva superato il Brescia con Strefezza, altro da Champions league. Il Palermo si impone con Ra-

Coppa d'Asia

Trionfa il Qatar grazie a 3 rigori

Tre rigori di Akram Afif, nel mezzo il pari di Al Naimat. Ma alla Giordania non basta. Per la seconda volta di fila il Qatar vince la Coppa d'Asia (3-1). Trionfo meritato per la squadra di Marquez, che si conferma campione in una finale più dura del previsto. Geniale l'esultanza del mattatore del match: dopo il primo gol toglie una carta dal calzettone e piazza il gioco di prestigio davanti alla tv. Alle 21 finale della Coppa d'Africa (diretta su Sportitalia): si sfidano Costa d'Avorio e Nigeria.

nocchia e Soleri, Dubickas non basta a Marco Zaffaroni, l'allenatore della Feralpi, reduce dalla salvezza allo spareggio, in A, con il Verona. Catanzaro a bersaglio con Antonini, l'Ascoli la ribalta con Mantovani e Botteghin, per arrendersi nell'ultima parte per l'autorete di Bellusci e al solito Iemmello. Il Modena festeggia la prima rete di Glioizzi, il Cosenza merita il pari: Tutino va in doppia cifra. Iachini si presenta a Bari con il tris di Benali, Puskas e Sibilli, il Lecce si fa vivo tardi, con Novakovich: farebbe meglio a richiamare Luciano Foschi, allenatore della promozione. Il Pisa doma la Sampdoria con Caracciolo e Barbieri. Pirlo non decolla, come alla Juve.

Vanni Zagnoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Venezia riparte con Pohjanpalo

RUGBY

Al peggio non c'è mai fine, si dice. Ma l'Italia del rugby oggi alle ore 16 a Dublino, nella 2ª giornata del Sei Nazioni, affronta la sfida più dura del torneo con una convinzione. Peggio dell'ultima volta all'Aviva Stadium non può andare.

Nel torneo del 2022 è finita con la sconfitta più pesante contro gli irlandesi (57-6). Ancora più umiliante per l'arbitraggio discutibile del georgiano Nika Amashukeli e la squadra costretta a giocare un'ora 13 contro 15. Stavolta non sarà così, anche se i pronostici danno tutti l'Italia battuta con uno scarto da 20 punti in su. Ci scommette il nuovo ct azzurro Gonzalo Quesada: «Nessuno si aspetta quasi niente da noi a livello di risultato, ma noi viviamo la nostra storia e ci siamo preparati senza ascoltare. Sappiamo di giocare contro una squadra incredibilmente forte, esperta e in fiducia. Ma tutto quello che facciamo è per essere mentalmente nella partita per 80' in tutti gli scenari possibili. Non vogliamo mai essere in campo senza avere un chance. Sento che a Dublino ci sarà partita e mi prendo il rischio di dirlo».

Al suo omologo dell'Italia Under 20 Massimo Brunello (c'è chi lo avrebbe visto ct al posto dell'argentino, ma la Fir punta sullo straniero anche nell'era Innocenti) la scommessa è riuscita. Con gli Azzurrini venerdì sera a Cork nel torneo giovanile non solo è rimasto in partita, ma ha rischiato di vincerla. Una sconfitta 23-22 con l'Irlanda vice campione del mondo e campione del Sei Nazioni che vale quasi un successo. «I ragazzi sono stati magnifici. Ogni volta che eravamo dentro ai nostri 22 riuscivamo sempre a tirare fuori qualcosa di più - dice Brunello - È mancato un pizzico di fortuna per vincere, ma come staff siamo molto soddisfatti. Da Cork ci portiamo via una grande iniezione di autostima». Vedremo se Quesada oggi potrà dire altrettanto.



QUI ITALIA Alessandro Izekor in touche contro l'Inghilterra e il ct azzurro Gonzalo Quesada

ZULIANI E IZEKOR DAL PRIMO MINUTO, TORNA CAPUOZZO ESTREMO. L'UNDER 20 DI BRUNELLO SFIORA L'IMPRESA PERDENDO 23-22

avrebbe potuto affossarla e che invece grazie al supporto della squadra («Ho chiesto di aiutarla e tutti si sono stretti intorno a lei, facendola sorridere», ha svelato il ct Oscar Bertone) si è trasformata nelle fondamenta su cui edificare l'exploit di coppia. C'è stato solo un momento, dopo il non brillante triplo e mezzo avanti carpiato, in cui la medaglia sembrava un miraggio nel deserto, poi grazie all'eccellente doppio e mezzo ritornato carpiato l'oasi si è materializzata e con essa il dolce suono di una collana d'argento penzolante sul petto, alle spalle degli australiani e davanti ai coreani, mentre non si sono presentati sul trampolino i maestri cinesi, essendo una specialità non olimpica. «Cresciamo di fisico, maturiamo di testa, ma la sintonia è la stessa. Ci troviamo bene insieme e per questo la coppia funziona», sintetizza una Pellacani in versione Jekyll, completamente diversa rispetto alla Chiara modello Hyde di ventiquattr'ore addietro. «È stato un

Mondiale difficile, con emozioni contrastanti, ma l'aver finito in bellezza insieme a Matteo e il tornare a casa con qualcosa in mano sono le cose più belle. Ho capito che devo lavorare tanto se voglio essere protagonista a Parigi». Pertanto nel viaggio di ritorno verso Miami snocciolerà i punti da migliorare in Florida insieme ai tecnici Randall Ableman e Dario di Fazio. «La scelta di trasferirmi lì dalla Louisiana è stata giusta, perché ho trovato gli allenatori più bravi d'America e tuffatrici di livello con cui confrontarmi quotidianamente. A Miami le distrazioni sono tante, ogni tanto vado al mare per staccare, però rimango concentrata sulla piscina e sull'università. Studio Psicologia, ma non so cosa fare da grande».

LE PAROLE
Normale per una ragazza di 21 anni, quattro in più rispetto all'ancora teenager Santoro, che si allena invece all'Acqua Acetosa con Alice Palmieri, co-

ITALIA, A DUBLINO LA PROVA PIU DURA

Due anni fa il peggior ko, ma oggi Quesada scommette: «Ci sarà partita»

Per gli azzurri 4 cambi e pronostico chiuso contro i favoriti del Sei Nazioni

Le formazioni di Irlanda-Italia

Secondo turno Sei Nazioni
Dublino, Aviva stadium ore 16

Arbitro: Pierre Brousset (Francia)

IRLANDA

A disposizione
16 R. Kelleher
17 J. Loughman
18 T. O'Toole
19 I. Henderson
20 J. van der Flier
21 J. Gibson-Park
22 H. Byrne
23 J. Larmour

Allenatore A. Farrell

ITALIA

16 G. Nicotera
17 M. Spagnolo
18 G. Zilocchi
19 A. Zambonin
20 R. Vintcent
21 M. Page-Relo
22 T. Allan
23 F. Mori

Allenatore G. Quesada

Withub

I CAMBI IN FORMAZIONE

Il ct fa fronte a tre infortuni che lo costringono ad altrettanti cambi rispetto al debutto con l'Inghilterra, insieme al quarto cambio programmato di Varney per Ale Garbisi numero 9 («lo sapevano già da prima del match con gli inglesi»). Terza linea rivoluzionata con Negri e Lorenzo Cannone fuori, Manuel Zuliani (finalmente titolare, solo la 3ª volta in 19 presenze) e Alessandro Izekor (2° cap) dentro con la loro energia di flanker e capitano Lamaro spostato a numero 8. Nei tre quarti torna il funambolo Ange Capuozzo estremo al posto di Allan: non ha fatto contatto in settimana per un colpo alla spalla, è in panchina. Attacco azzurro più pericoloso, veloce e imprevedibile, gioco al piede con meno opzioni.

L'Irlanda opera addirittura sei cambi rispetto alla vittoria in Francia, tutti tattici: dentro Bealham, Ryan, Bayrd, Conan, Casey,

McCloskey, fuori o in panchina Furlong, Berne, Van der Flyer, O'Mahony, Gibson-Park e Aki. Un grosso turn over per provare alternative di uomini, gioco e risparmiare alcuni big in vista di impegni sulla carta più duri. Anche se proprio il rientrante Jack Conan mette in guardia i suoi dai microfoni della Bbc: «Attenzione all'Italia, è vicina a prendersi qualche scalpito importante con il suo gioco pieno di passione, emozione a cui sta aggiungendo accuratezza».

LE ALTRE

Nelle gare di ieri la Francia a Murrayfield batte 20-16 la Scozia a cui il tmo nega la meta del sorpasso all'80'. A Twickenham l'Inghilterra a fatica sul Galles 16-14. In classifica: Inghilterra 8 punti, Irlanda 5, Scozia 5, Francia 4, Galles 3, Italia 1.

Ivan Malfatto
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il campionato

Petrarca e Mogliano prima degli azzurri

Il campionato di serie A Elite di rugby è ripreso ieri con la 12ª giornata. Viadana battendo 24-12 i Lyons allunga in vetta approfittato del turno di riposo di Rovigo. Colorno-Fiamme Oro 14-0. Oggi quasi in contemporanea con gli azzurri Petrarca-Rangers Vicenza e Valorugby-Mogliano. Le sfide di campionato alle 14,30 e quella dell'Italia alle 16. Neanche il tempo di fare la doccia per i giocatori o di tornare a casa e accendere la tivù per i tifosi. Classifica: Viadana 41, Rovigo 36, Colorno 34, Petrarca 29, Fiamme Oro e Valorugby 27, Mogliano 17, Lyons 15, Vicenza 2.

Oro a Odermatt e Gut-Behrami Delusione per le italiane

SCI ALPINO

SOLDEU Dai Balcani ai Pirenei, altra giornata svizzera in Coppa del mondo. Marco Odermatt si è imposto nel gigante bulgaro di Bansko, mentre la sua connazionale Lara Gut-Behrami ha fatto altrettanto in quello d'Andorra a Soldeu. Per l'Italia è stata invece la giornata della grande delusione per Marta Bassino e Federica Brignone, rispettivamente prima e seconda dopo la manche iniziale, ma alla fine entrambe giù dal podio, tradite da un buco nel fondo della pista sul muro conclusivo che ha causato problemi a tutte le atlete.

I RISULTATI

Gut-Behrami ha vinto in 1'59"27, ottenendo il successo numero 63 e passando al comando della classifica con 1.214 punti, tanto da superare la statunitense Mikaela Shiffrin, ancora assente dopo la brutta caduta di Cortina e inevitabilmente rimasta ferma a 1.209. Quando mancano poi solo due giganti alla fine della stagione, Lara ha poi aumentato di molto il suo vantaggio su Brignone: 685 punti contro 550. Federica era comprensibilmente delusa ed arrabbiata soprattutto con se stessa: «Ho sbagliato io», ha urlato subito dopo aver tagliato il traguardo, spiegando poi di «non essere riuscita a mollare bene gli sci», al punto da chiudere al quarto posto. Bassino è invece risultata sesta e, abituata a vedere sempre qualcosa di positivo, si è consolata considerati «i distacchi minimi che segnano comunque un progresso». Tra gli uomini a Bansko, Odermatt si è imposto in 2'17"75. Con lui sul podio il norvegese Alexander Sten Olsen e l'austriaco Manuel Feller. Miglior azzurro, in una gara ancora modesta per gli altri italiani, il bergamasco Filippo Della Vite, buon decimo in 2'17"76.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chiara e Matteo, amici d'argento «Tra di noi una sintonia perfetta»

TUFFI

DOHA Da Ottavia a Ponte Milvio, per unire le zone di Roma dove sono cresciuti Chiara Pellacani e Matteo Santoro, che conquistano la seconda medaglia dell'Italtuffi in Qatar: ancora un argento dopo quello della coppia maschile Tocci-Marsaglia. Il sincro misto dai 3 metri nel contesto iridato sorride per la terza volta consecutiva al duo romano, già bronzo a Budapest 2022 (quando lui ad appena 15 anni divenne il più giovane tuffatore italiano sul podio mondiale) e argento a Fukuoka 2023. Dentro l'Hamad Aquatic Center - dove sui seggiolini giallorossi di qatarioti non c'è traccia, in un sabato in cui il pubblico di casa pensa solo alla Coppa d'Asia - l'argento azzurro vale quanto un oro, perché arriva all'indomani della delusione individuale di Pellacani.

IL SUPPORTO

Una controprestazione che



SECONDI AL MONDIALE DOPO IL BRONZO A FUKUOKA NEL 2023 OGGI VIA AL NUOTO: SUBITO IN ACQUA LE STAFFETTE VELOCI

lei che plasmò l'infanzia di Pellacani. «Sto migliorando stagione dopo stagione e me ne rendo conto. Spingo di più sulla tavola, giro di più in volo e completo tuffi che prima non riuscivo a fare. La differenza la sta facendo la mente, l'aspetto fondamentale per resistere agli stimo-

I SORRISI SUL PODIO

Chiara Pellacani, 21 anni, e Matteo Santoro, 17, con la medaglia d'argento a Doha nella gara dei tuffi

li che possono buttarti giù. Su questo Chiara è un esempio. Con lei ridiamo, scherziamo, ma poi troviamo la concentrazione che ci serve. Lei è brava a rialzarsi e io non posso che seguirla». Parola di uno specialista del sincro misto pronto a rispondere presente anche all'appello individuale: «L'occasione è vicina e dovrò farmi trovare pronto. Intanto nei prossimi mesi continuerò tra gare giovanili e qualche Grand Prix assoluto. E magari ci scapperanno pure gli Europei a giugno». Santoro a Parigi non ci sarà, ma l'Italia vi arriverà con dieci carte (otto individuali e due nel sincro), le ultime acciuffate dai piattafarmisti Sargent Larsen e Giovannini, fuori dalla finale, ma col pass in tasca. Oggi comincia il nuoto in corsia, con De Tullio e Ciampi nei 400 stile e le staffette veloci: gli uomini (qui senza Ceccon) hanno già il biglietto a cinque cerchi, le donne devono conquistarlo.

Mario Nicolielo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

METEO

Piogge al Nord e sul versante tirrenico, maggiori schiarite su quello adriatico.

DOMANI
VENETO
Residua instabilità sul Veneto, con precipitazioni sparse ed intermittenti in esaurimento tra tardo mattino e primo pomeriggio. Temperature in calo.
TRENTINO ALTO ADIGE
Residua variabilità al mattino con annuvolamenti alternati a schiarite, ma senza fenomeni di rilievo. Temperature in diminuzione, gelate al mattino.
FRIULI VENEZIA GIULIA
Residua instabilità sulla Regione. con precipitazioni sparse ed intermittenti in esaurimento tra tardo mattino e primo pomeriggio. Seguiranno graduali schiarite a partire da ovest.



	MIN	MAX	IN ITALIA	MIN	MAX
Belluno	3	13	Ancona	9	12
Bolzano	3	15	Bari	9	16
Gorizia	4	12	Bologna	7	14
Padova	6	14	Cagliari	7	17
Pordenone	5	12	Firenze	6	14
Rovigo	6	14	Genova	9	13
Trento	2	14	Milano	4	13
Treviso	6	14	Napoli	8	15
Trieste	5	12	Palermo	11	16
Udine	4	12	Perugia	5	10
Venezia	6	12	Reggio Calabria	11	16
Verona	4	14	Roma Fiumicino	6	15
Vicenza	3	14	Torino	3	13

Programmi TV				
Rai 1	Rai 2	Rai 3	Rai 4	Rai 5
6.00 A Sua Immagine Attualità	7.25 Tg2 Cinematinée Attualità	6.00 Fuori orario. Cose (mai)	6.10 Squadra Speciale Cobra II	16.50 Filippo Brunelleschi - Nella
6.30 Uno Mattina in Famiglia	7.30 Tg 2 Achab Libri Attualità	viste Attualità	Serie Tv	divina proporzione Doc.
Show. Condotto da Monica	7.35 Tg 2 Dossier Attualità	7.00 Sorgente di vita Attualità	10.05 Wonderland Attualità	17.40 Jacques Lecoq. Viaggio in
Setta, Ingrid Muccitelli, Beppe	9.05 Il meglio di Radio2 Happy	7.30 Sulla Via di Damasco Attua-	10.40 Criminal Minds Serie Tv	Italia Documentario
Convertini	Family Musicale	lità. Giovanni D'Ercole	14.20 Maximum Risk Film Avventu-	18.40 Rai News - Giorno Attualità
9.35 TGI L.I.S. Attualità	10.30 Aspettando Citofonare Rai2	8.00 Agorà Weekend Attualità	ra	18.45 Punto Nave - Mappe per
10.30 A Sua Immagine Attualità.	Show	9.00 Mi manda Raitre Attualità	16.00 Agents of S.H.I.E.L.D. Serie	L'immaginario Documentario
Condotto da Lorena Bianchet-	11.00 Tg Sport Informazione	10.15 O anche no Documentario	Tv	19.35 Concerto del Teatro La
ti	11.15 Citofonare Rai2 Show	10.45 Timeline Attualità	17.30 Hudson & Rex Serie Tv	Fenice Musicale
10.55 Santa Messa Attualità	13.00 Tg 2 Giorno Attualità	11.05 TGR Estovest Attualità	21.20 I fiumi di porpora - La serie	21.15 Di là dal fiume e tra gli
12.20 Linea verde Documentario.	13.30 Tg 2 Motori Motori	11.25 TGR RegionEuropa Attualità	Serie Tv. Di Julius Berg.	alberi Documentario. Con
Condotto da Livio Beshir,	14.00 Paesi che vai... Luoghi,	12.00 TGR Informazione	Con Olivier Marchal, Erika	un programma di Marco
Peppone Calabrese	Luoghi, comuni Documentario	12.25 TGR Mediterraneo Attualità	Sainte, Olivier Marchal Erika	Melega Vittorio Rizzo e di
13.30 Telegiornale Informazione	15.00 Origini Viaggi	12.55 TG3 - L.I.S. Attualità	Sainte	Gianfranco Anzini Monica
14.00 Domenica In Speciale	16.00 Rai Sport Live Informazione	13.00 L'oro d'Italia Attualità	23.05 La settimana musa Film	Ghezzi Lucrezia Lo Bianco
Sanremo Varietà. Condotto	17.00 World Aquatics Doha 2024	14.00 Tg Regione Informazione	Thriller	Guido Morandini Vincenzo
da Mara Venier	Nuoto	14.15 TG3 Informazione	0.55 Anica Appuntamento Al	Saccone Giuseppe Sanson-
17.15 TGI Informazione	18.00 Tg2 - L.I.S. Attualità	14.30 In mezz'ora Attualità	Cinema Attualità	na a cura di Gemma Giorgini
20.00 Telegiornale Informazione	19.00 90' Minuto Informazione	16.15 Rebus Attualità	1.00 Total Recall - Atto di forza	un programma di Marco
20.35 Dietrofestival Show	20.30 Tg2 Informazione	17.15 Kilimangiaro Documentario	Film Fantascienza	Melega Vittorio Rizzo e di
21.25 Califano Film Biografico.	21.00 9-1-1 Serie Tv. Con Angela	19.00 TG3 Informazione	2.55 Cyborg Film Azione	Gianfranco Anzini Monica
Di Alessandro Angelini. Con	Bassett, Connie Britton,	19.30 TG Regione Informazione	4.15 Senza traccia Serie Tv	Ghezzi Lucrezia Lo Bianco
Leo Gassman, Giampiero De	Peter Krause	20.00 Chesara... Attualità	5.00 Terminator: The Sarah	Guido Morandini Vincenzo
Concilio, Angelica Cinquan-	21.50 9-1-1: Lone Star Serie Tv	20.55 Report Attualità. Condotto	Connor Chronicles Fiction	Saccone Giuseppe Sanson-
tini	22.45 La Domenica Sportiva	da Sigfrido Ranucci	5.50 Medium Serie Tv	na a cura di Gemma Giorgini
23.30 Tg1 Sera Informazione	Calcio	23.15 In barba a tutto Show		23.05 La brava moglie Film Com-
23.35 Speciale TGI Attualità	0.30 L'altra DS Informazione			media
0.45 Applausi Attualità				0.50 Rai News - Notte Attualità
				0.55 Tuttifrutti 2023-2024 Show
Rete 4	Canale 5	Italia 1	Iris	Cielo
6.00 Ieri e Oggi in Tv Show	6.00 Prima pagina Tg5 Attualità	8.45 Due uomini e mezzo Serie Tv	7.00 Ciaknews Attualità	6.00 TG24 mezz'ora Informazione
6.25 Tg4 - Ultima Ora Mattina	7.55 Traffico Attualità	10.05 Will & Grace Serie Tv	7.05 L'affondamento del Laconia	7.00 Affari di famiglia Reality.
Attualità	7.58 Meteo.it Attualità	11.00 Young Sheldon Serie Tv	Documentario	Condotto da Rick Harrison,
6.45 Stasera Italia Attualità	8.00 Tg5 - Mattina Attualità	12.15 Grande Fratello Reality	8.25 Squadra Antimafia Serie Tv	Richard Harrison, Corey
7.40 Poirat Serie Tv	8.43 Meteo.it Attualità	12.25 Studio Aperto Attualità	9.20 Il pistolero Film Western	Harrison
10.00 Casa Vianello Fiction	8.45 I misteri del Santo Sepolcro	12.55 Meteo.it Attualità	11.15 L'amore criminale Film	8.30 House of Gag Varietà
10.25 Dalla Parte Degli Animali	Documentario	13.00 Sport Mediaset Informazione	Thriller	9.15 Icarus Ultra Informazione
Attualità	10.00 Santa Messa Attualità	14.00 E-Planet Automobilismo	13.25 Il falò delle vanità Film	9.45 Top 20 Countdown Avventu-
11.50 Grande Fratello Reality	10.50 Le storie di Melaverde Att.	14.30 Dragon - La storia di Bruce	Drammatico	ra
11.55 Tg4 Telegiornale Info	11.20 Le storie di Melaverde Att.	Lee Film Biografico	15.55 Note di cinema Attualità.	10.30 Sky Tg24 Giorno Attualità
12.20 Meteo.it Attualità	12.00 Melaverde Attualità	17.05 Magnum P.I. Serie Tv	Condotto da Anna Praderio	10.45 House of Gag Varietà
12.25 Colombo Serie Tv	13.00 Tg5 Attualità	18.05 Freedom Pills Documentario	16.05 Rapimento e ricatto Film	13.00 Steve Austin - Sfida impla-
14.25 Grande Fratello Reality.	13.38 Meteo.it Attualità	18.15 Grande Fratello Reality	Thriller	cabile Reality. Condotto da
Condotto da Alfonso Signorini	13.40 L'Arca di Noè Attualità	18.20 Studio Aperto Attualità	18.25 Fino a prova contraria Film	Steve Austin
14.30 I tre giorni del Condor Film	14.00 Amici Talent	18.25 Meteo Informazione	Thriller	14.00 Killing Salazar Film Azione
Piezlesco	16.30 Verissimo Attualità	19.00 Studio Aperto Attualità	21.00 U-571 Film Guerra. Di Jona-	16.00 Killer Mountain Film Azione
17.00 L'Assedio Di Fuoco Film	18.45 Avanti Un Altro Story Quiz -	19.30 Studio Aperto Mag Attualità	than Mostow. Con Harvey	18.00 2012: Ice Age Film Azione
Western	Game show	19.30 C.S.I. Miami Serie Tv	Keitel, Matthew McConau-	19.45 Affari al buio Documentario
19.00 Tg4 Telegiornale Informazio-	19.55 Tg5 Prima Pagina Informa-	20.30 N.C.I.S. Serie Tv	ghey, Jon Bon Jovi	20.15 Affari di famiglia Reality
ne	zione	21.20 La Mummia Film Fantasy.	23.30 Caccia a Ottobre Rosso Film	21.15 Non è un paese per vecchi
19.43 Meteo.it Attualità	20.00 Tg5 Attualità	Di Alex Kurtzman. Con	Azione	Film Drammatico. Di Ethan
19.45 Tempesta d'amore Soap	20.38 Meteo.it Attualità	Tom Cruise, Sofia Boutella,	2.00 Burn After Reading - A	Coen, Joel Coen. Con Tom-
20.30 Stasera Italia Attualità.	20.40 Paperissima Sprint Varietà.	Russell Crowe	prova di spia Film Commedia	my Lee Jones, Josh Brolin,
Condotto da Nicola Porro	Condotto da Gabilbo	23.15 Pressing Informazione	3.35 Ciaknews Attualità	Javier Bardem
21.20 Zona bianca Attualità. Con-	21.20 Lo Show Dei Record Quiz -	0.20 Kansas City Chiefs - San	3.40 L'amante pura Film Dram-	23.30 XXX - Un mestiere a luci
dotto da Giuseppe Brindisi	Game show	Francisco 49ers. Superbowl	matico	rosse Documentario
0.50 The Las Vegas Job Film	0.55 Tg5 Notte Attualità	Football americano	5.20 Luna di Sangue Film Giallo	0.30 Vite da escort Documentario
Thriller				1.30 La cultura del sesso Doc.

Rai Scuola	DMAX
12.30 American Genius	12.30 Vado a vivere nel bosco
13.20 Memex Rubrica	Reality
14.10 Progetto Scienza	13.30 Vado a vivere nel bosco:
Documentari divulgativi	Raney Ranch Avventura
Rubrica	Basket Zone Basket
16.00 Progetto Scienza 2022	17.30 Vanoli Basket Cremona -
17.00 La vita segreta del caos	Generazione Vincente
Documentario	Napoli Basket. LBA Serie A
18.00 Digital World Rubrica	Basket
18.30 Progetto Scienza 2022	20.30 L'Eldorado della droga:
19.30 Wild Italy - vivere al limite	viaggio in USA Società
20.15 Antartide, viaggio alla fine	21.25 L'Eldorado della droga:
della terra	viaggio in USA Società
21.00 Progetto Scienza 2023	22.20 L'Eldorado della droga:
21.45 1783 - Il primo volo dell'uo-	viaggio in USA Società
mo	23.15 Operazione N.A.S. Documen-
	tario

7 Gold Telepadova	Rete Veneta
8.00 Domenica insieme Rubrica	16.15 Shopping Time
sportiva	16.45 Lezioni Di Pilates-Tai Chi-
12.10 Oroscopo Barbanera Rubri-	Ginnastica Dolce
ca	18.00 Santa Messa Diretta Dalla
12.15 Tg7 Nordest Informazione	Santità Di Sant'antonio Di
12.30 Qui Nordest Attualità	Padova
13.00 Casalotto Rubrica sportiva	18.50 Tg Bassano
13.30 Queen Mood Attualità	Tg Vicenza
14.00 Diretta Stadio Rubrica	19.15 Tg Vicenza
sportiva	20.30 Tg Bassano
17.00 Get Smart Telefilm	21.00 Tg Vicenza
17.30 Tg7 Nordest Informazione	21.15 Film: Io non sono qui
18.00 Diretta Stadio Rubrica	23.25 In Tempo
sportiva	23.30 Tg Bassano
23.30 Supermercato Rubrica	24.00 Tg Vicenza
sportiva	

Antenna 3 Nordest	La 7
10.00 SS Messa da Motta di Liven-	10.10 Amarsi un po' Società
za Religione	10.45 Uozzap Attualità
11.00 Agricoltura Veneta Rubrica	11.30 La7 Doc Documentario
12.00 Telegiornale del Nordest	12.30 L'Aria che Tira - Diario Att.
Informazione	13.30 Tg La7 Informazione
13.30 Film Film	14.00 Vajont - La diga del disonore
16.00 Shopping in TV Rubrica	Film Drammatico
18.20 Notes - Gli appuntamenti	16.20 La7 Doc Documentario
del Nordest Rubrica	17.50 Bad Company - Protocollo
18.30 TG Regione Informazione	Praga Film Commedia
19.00 Tg Venezia Informazione	20.00 Tg La7 Informazione
19.30 TG Treviso Informazione	20.35 Uozzap Attualità
20.20 Agricoltura Veneta Rubrica	21.15 Il cliente Film Thriller.
21.00 Film Film	Di Joel Schumacher. Con
23.00 TG Regione Week - 7 News	Susan Sarandon, Tommy
Ve - 7 News Tv Informazione	Lee Jones, Brad Renfro

Tele Friuli	TV 8
17.00 Elettroshock Rubrica	11.15 Tg News SkyTG24 Attualità
18.00 Settimana Friuli Evento	11.30 Alessandro Borghese - 4
18.45 L'alpino Rubrica	ristoranti Cucina
19.00 Telegiornale Fvg - diretta	14.00 Bruno Barbieri - 4 Hotel
Informazione	Reality
19.15 Sport FVG - diretta Rubrica	15.15 Preparita Sei Nazioni
19.30 A tutto campo - diretta	Rugby
Sport	16.00 Irlanda - Italia. Sei Nazioni
21.00 Replay - diretta Rubrica	Rugby
22.00 Start Rubrica	18.00 Cucine da incubo Italia
22.15 Telegiornale Fvg Informazio-	Reality
ne	19.15 Alessandro Borghese - 4
22.45 Le Peraule de domenie	ristoranti Cucina
Rubrica	21.30 Petra Fiction
23.30 Beker On Tour Rubrica	23.15 Quelle brave ragazze Viaggi
23.45 Telegiornale Fvg Info	Lady Killer Documentario
	1.45

NOVE
6.00 Wild China Documentario
8.45 Il pianeta blu Documentario
12.20 Cash or Trash - Chi offre di
più? Quiz - Game show
13.40 Io, Robot Film Fantascienza
15.45 Una notte al museo Film
Commedia
17.50 Little Big Italy Cucina
19.30 Che tempo che farà Attualità
20.00 Che tempo che fa Attualità
22.20 Che tempo che fa - Il tavolo
Attualità
0.35 Cash or Trash - Chi offre di
più? Quiz - Game show
2.00 Naked Attraction UK Show

TV 12
18.30 Case Da Sogno In Fvg Rubri-
ca
19.00 Tg 24 News Informazione
19.15 Le Stelle Del Friuli Rubrica
20.00 Tg 24 News Informazione
20.15 Case Da Sogno - Luca Vs
Luca Story Rubrica
21.00 Ogni Benedetta Domenica
Rubrica
23.00 Tg 24 News Informazione
23.15 Revival Partite Storiche
Udinese Rubrica
23.45 Sette In Cronaca Rubrica
24.00 L'opera Della Mia Vita Film
0.15 Ogni Benedetta Domenica -
R Rubrica

L'OROSCOPO

di LUCA

Ariete dal 21/3 al 20/4
La tua domenica sarà migliore se ti ritagli un momento per allontanarti un po' dal mondo, poco importa che sia per una siesta, una preghiera o una passeggiata silenziosa. Da qualche giorno tendi più all'introversione. Ma Marte è tuttora in una posizione stimolante, soprattutto per quanto riguarda il **lavoro** ti trasmette molta energia, che va subito spesa se vuoi evitare che si trasformi in tensione.

Toro dal 21/4 al 20/5
Se ne hai la possibilità, approfitta della giornata per cambiare aria: una gita o un piccolo viaggio ti permette di ritrovare un qualcosa di prezioso che fino a quel momento non sapevi di avere perso. E se non fosse possibile, trova comunque il modo di uscire dal conosciuto e avventurarti in un paesaggio inconsueto. Se distogli l'attenzione dalle questioni **economiche**, riduci una sorta di frenesia.

Gemelli dal 21/5 al 21/6
La configurazione porta la tua attenzione sul **lavoro** e una serie di domande che ti poni relativamente a te stesso attraverso questo tema. E da quasi un anno che la presenza di Saturno nei Pesci ti ha messo alla prova, oggi puoi probabilmente apprezzare una serie di risultati grazie ai quali sei in grado di misurare il percorso fatto. E ti scopri più forte e ricco, trasformato dalle prove superate.

Cancro dal 22/6 al 22/7
La configurazione potrebbe indurre un momento di lieve malinconia, che però non ha nulla di sgradevole. Al contrario, puoi considerarla come uno stratagemma per essere più in contatto con te stesso a livello emotivo. E poi è comunque passeggera, svanisce come se evaporasse. Tu approfittane per sognare, sapendo che i sogni che preferisci sono quelli che hanno come protagonista assoluto l'**amore**.

Leone dal 23/7 al 23/8
C'è molta energia nell'aria e per te non è facile trovare il modo di darle un senso. Di conseguenza potresti trovarti alle prese con una tensione ingiustificata ma non per questo meno inopportuna. Per ribaltare la situazione, programma un'attività fisica, che sia uno sport o una disciplina incentrata semplicemente sul piacere, in ogni caso la **salute** ne beneficia e a te consente di sentirti in pace.

Vergine dal 24/8 al 22/9
La Luna in opposizione al tuo segno ti rende più emotivo e potrebbe darti un'impressione di vulnerabilità, che ne fatti è solo la voce di un timore ingiustificato. Accrescendo la sensibilità, la configurazione aumenta la tua forza, rendendoti più resistente e liberandoti da una puntigliosità che ti complica inutilmente la vita. Se i sentimenti irrompono, anche l'**amore** viene subito a farti visita...

Bilancia dal 23/9 al 22/10
La configurazione ti prospetta una domenica abbastanza in linea con i tuoi bisogni del momento, calma e serena, senza troppe sollecitazioni. I piccoli compiti e impegni che scandiscono la tua giornata ti aiutano a ritrovarti e a centrarti, consentendoti in qualche modo di drenare tutto quello che è in eccesso e di favorire in maniera indiretta la tua **salute**. Preparati a una nuova ondata di energia...

Scorpio dal 23/10 al 22/11
I tre pianeti nei Pesci contribuiscono ognuno a modo suo a rendere la tua domenica fluida e serena, come se cavalcassi un'onda lunga e silenziosa che porta lontano. Nonostante un tuo atteggiamento riservato, i sentimenti fluiscano e arrivano a destinazione. L'**amore** fa sentire la sua piacevole presenza e ti tiene compagnia. Avresti voglia di fare baldoria, ma forse c'è un freno che non lo consente.

Sagittario dal 23/11 al 21/12
Il desiderio di intimità ti induce a inventare una domenica riservata e tranquilla, anche se poi emergono tuo malgrado altre spinte, legate a un'energia dinamica che una volta in movimento è poi difficile da arginare. D'altronde il tuo è un segno doppio e sei costantemente alle prese con questo tipo di contraddizioni. Oggi le tue scelte dipendono dalla ricerca di qualcosa che giovi alla tua **salute**.

Capricorno dal 22/12 al 20/1
La breve congiunzione della Luna con Saturno, il tuo pianeta, ammorbidisce le rigidità e ti consente di adottare un atteggiamento più fiducioso e ricettivo nei confronti delle persone che ti circondano. Sei ancora attraversato da un'energia dirompente che ti spinge a muoverti e impegnarti in qualcosa di stimolante. Approfitte per un'attività fisica, la **salute** ha bisogno di un impegno quotidiano.

Acquario dal 21/1 al 19/2
Oggi potresti sentire la necessità di misurare meglio le tue forze, trovando il modo di eliminare ancora qualcosa di inutile e di assecondare quindi le scelte che hai già fatto precedentemente. Ne derivano alcune correzioni per quel che riguarda la tua gestione del **denaro**, rispetto al quale adesso ti senti più sicuro anche se pensi a una stabilità che duri nel tempo. Il tuo impegno ti dà risultati.

Pesci dal 20/2 al 20/3
La Luna nel tuo segno esce dalla congiunzione con Saturno per avvicinarsi a Nettuno, spostando così il tuo stato d'animo da un momento di introspezione e scarsa disponibilità a un'apertura quasi mistica, desiderosa di entrare in sintonia un po' con il mondo intero. Ne deriva una bella serenità, che favorisce una tua spiritualità. L'**amore** diventa il porto naturale verso il quale orientare la prua.

FORTUNA	LOTTO	SuperEnalotto	Jolly
ESTRAZIONE DEL 10/02/2024	62 85 72 73 43 86	58	
Bari	36 31 11 86 4		
Cagliari	28 70 31 46 59		
Firenze	67 24 38 84 13		
Genova	10 51 11 73 86		
Milano	34 46 87 18 86		
Napoli	60 31 62 16 7		
Palermo	78 59 6 14 66		
Roma	19 34 33 45 20		
Torino	1 86 43 55 30		
Venezia	10 36 5 87 33		
Nazionale	16 25 47 64 28		

MONTEPREMI	JACKPOT
63.005.507,58 €	58.071.748,98 €
6	- € 4 555,67 €
5+1	- € 3 39,20 €
5	103.608,93 € 2 6,76 €
CONCORSO DEL 10/02/2024	
SuperStar	Super Star 17
6	- € 3 3.920,00 €
5+1	- € 2 100,00 €
5	- € 1 10,00 €
4	55.567,00 € 0 5,00 €



«PER MILANO-CORTINA SIAMO MESSI ABBASTANZA BENE, SAPETE TUTTI COSA SIGNIFICA ORGANIZZARE UN GRANDE EVENTO IN SEI ANNI SCARSI, DI CUI DUE PENALIZZATI DAL COVID, IL TERZO CON GUERRE E ALTRO, MA LA PRUA DELLA BARCA È NELLA GIUSTA DIREZIONE»
Giovanni Malagò, presidente Coni

La frase del giorno

G

Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it



Lettere al Direttore

direttore@gazzettino.it

Via Torino, 110 - 30172 Mestre (VE)
tel. 041665111

Il ricordo

Perché la brutalità della guerra non può giustificare gli atroci omicidi commessi dai partigiani titini

Roberto Papetti

Caro direttore,
Le chiedo di poter replicare alla lettera, apparsa ieri sul suo giornale a firma Mauro Cicero. Partendo da Tuciddide, tutti i grandi storici ci hanno insegnato a ricercare e comprendere i nessi causa-effetto nelle vicende belliche. Non voglio giocare a fare lo storico, però ritengo necessario ricordare ai lettori che furono le truppe nazi-fasciste ad invadere il regno di Jugoslavia, nazione che si era dichiarata neutrale fin dall'inizio della guerra. I popoli, di quello che fino ad allora era stato uno stato sovrano e indipendente, si ribellarono e lottarono – sotto la guida del maresciallo Tito – contro gli eserciti stranieri che avevano occupato e devastato le proprie terre. Pagarono la riconquista della libertà con tre anni di una guerra di liberazione

sanguinosissima, che provocò un milione e mezzo di morti, fra partigiani e popolazione civile. Le foibe, purtroppo, furono una delle tragiche conseguenze di una catena di odi e di vendette che, sciaguratamente, andò avanti alcuni mesi dopo la fine della guerra. Ciò va condannato, ma non deve servire a occultare gli errori e gli orrori del fascismo, e i lutti, le devastazioni e le sofferenze, che quel regime ha provocato.

Dario Marini

Caro lettore,
la sua replica si presterebbe a diverse considerazioni. Mi limito a due osservazioni. La prima riguarda il metodo a cui lei si richiama. L'analisi del rapporto causa-effetto serve a comprendere perché si sono determinati alcuni eventi e a contestualizzarli. Non a legittimare i

delitti e le atrocità che sono state commessi. Tutto ha un'origine e una spiegazione storica, anche le peggiori dittature, ma questo non significa che debbano sfuggire a un severo giudizio e che tutto possa essere giustificato derubricando anche le peggiori nefandezze nella casella delle "tragiche conseguenze". Non è così. Questo è il sistema attraverso cui tutti i dittatori e i grandi

persecutori hanno sempre fatto ricorso per lavarsi la coscienza: utilizzare il contesto storico e lo stato di necessità per non assumersi le proprie responsabilità e sfuggire al giudizio del tribunale della storia e dell'umanità. Mi perdoni ma le vittime innocenti dei partigiani titini e i profughi non meritano anche questo affronto. La seconda considerazione è lessicale: le era così difficile ricordare ai lettori che gli autori del massacro di tanti italiani innocenti erano partigiani e militanti comunisti e che i profughi non scappavano dalla ex Jugoslavia perché erano fascisti o nostalgici del fascismo, ma perché, al contrario, non volevano vivere sotto una dittatura non meno feroce, come quella del comunista maresciallo Tito?

NELLE FOIBE IL MASSACRO DI TANTI ITALIANI INNOCENTI E I PROFUGHI FURONO COSTRETTI A SCAPPARE DA UNA DITTATURA

I bilanci record

Ricche le banche poveri clienti

Tutte le banche in questi giorni sbandierano i profitti del 2023, dalle più grandi alle più piccole. E ogni giorno leggiamo degli aumenti dei costi bancari per i clienti. Io ricordo ancora un governatore della Banca d'Italia che sosteneva apertamente che la riduzione del numero delle banche avrebbe aumentato la concorrenza! Ricche le banche... il che va bene, ci mancherebbe che così non fosse... ma poveri clienti e povero risparmio!
Enrico Mazza
Padova

Fisco

Un'economia fondata sul "nero"

In questi giorni ritorna insistente il ritornello dell'evasione fiscale, e con essa la nota discussione infinita e inconcludente. Viene in mente il gran parlare di fleximan, quello degli autovelox, per molti un protettore dei poveri perseguitati contro le multe inique e poste in agguato al bordo delle strade. Tesi sostenute qualche giorno fa da un noto volto televisivo contro chi difendeva la sicurezza stradale e il rispetto delle regole. A proposito delle tasse, è praticamente scomparsa la ragione originaria della loro esistenza, cioè l'utilità sociale, quella che si avvertiva come irrinunciabile in tempi ormai lontani nelle Americhe dei primi emigranti. In quei territori, in mancanza di quasi tutto, si era sentita la necessità di mettere in comune una parte delle proprie risorse per poter sopravvivere. Ora invece, specialmente nelle nostre comunità, il fisco è avvertito come

una fastidiosa e rovinosa imposizione. L'evasione fiscale, oltre che fenomeno assai diffuso e storicamente inevitabile, sdoganata in alcune parti del Paese, rimane tranquillamente prerogativa di tutte le classi sociali. I comuni cittadini, infatti, sono restii ad emettere regolari fatture. Il "nero" è tanto diffuso e integrante del comportamento generale che, dovesse improvvisamente cessare, manderebbe in rovina almeno metà dell'economia. È una questione davvero irrisolvibile? È possibile prospettare, soprattutto garantire, ai comuni e diffidenti cittadini dei vantaggi con il pagamento delle tasse?
Luigi Florian
Conegliano

Sanremo

La vittoria della pubblicità

Sanremo è sempre Sanremo, con ascolti da record per la Rai, con milioni di telespettatori inchiodati davanti agli schermi. Prima di tutti ha vinto la pubblicità che ha imperversato. Più spot rispetto alle tv commerciali, con la differenza che i cittadini pagano il canone Rai. Vada come vada la kermesse viva il Festival! Viva Sanremo! Chissà se diventerà patrimonio Unesco.
Celeste Balcon
Belluno

Ringraziamenti

Foibe, la lezione di Mattarella

Voglio pubblicamente ringraziare il nostro Presidente della Repubblica per il discorso appassionato che ha fatto per ricordare il dramma delle foibe. In

particolare la frase "l'oblio è un oltraggio alla memoria" dovrebbe fare arrossire e vergognare quanti che, a partire da tante alte cariche istituzionali e rappresentanti di alcune note associazioni partitiche, per decenni hanno fatto di tutto per negare, fare dimenticare, minimizzare questo orribile dramma che ha colpito, anche in tempo di pace a guerra finita, l'intera popolazione che abitava la regione della Venezia Giulia. Non mi dilungo perché sono cose purtroppo note per la loro terribile valenza storica. Ancora grazie Presidente.

Renzo Turato
Padova

La polemica

Sinner di Monaco, invidiosi e moralisti

Caro direttore,
ho letto le Sue risposte di buon senso a vari "moralisti", tra cui appare anche un importante giornalista e scrittore (che personalmente stimo), sulla residenza monegasca di Sinner. Come già da Lei spiegato, e come noto a tutti, il giocatore altoatesino non viola né elude alcuna norma fiscale del nostro ordinamento, poiché il suo lavoro (o la sua attività sportiva, se si preferisce) lo porta in giro per il mondo per circa 11 mesi l'anno, mentre la sua permanenza in Italia è verosimilmente ridotta a due o forse tre settimane, volte per lo più a consentirgli di ricongiungersi con la sua famiglia. Quindi il nostro tennista può ben scegliere qualunque località del globo per fissare la propria residenza e se tale scelta è ricaduta sul Principato di Monaco ciò si deve ad una serie di motivi che Lei, direttore, ha già descritto, tra cui, accanto al "vituperato" beneficio

fiscale, ci sono la privacy, il clima, la vicinanza alla famiglia e il contesto "socio-sportivo" della piccola città-Stato, limitrofa alla Liguria. Però dietro queste polemiche anche un po' "pelose" affiora sempre, in maniera forse "subliminale", un po' di malanimo e invidia sociale per il giovane tennista multimilionario. E allora dovremmo domandarci e fantasticare: ma noi, milionari e globe-trotter al posto di Sinner, dove avremmo portato la residenza? E i cosiddetti "moralisti" l'avrebbero portata tutti in Italia? Ne dubito. Il mio unico auspicio è che il tennista italiano, oltre a renderci orgogliosi delle sue imprese, possa fare nel nostro Paese anche un po' di sana beneficenza, secondo le modalità a lui più congeniali.
Renzo Greco

La protesta

Cari agricoltori i pesticidi no

Inizialmente solidarizzavo totalmente con gli agricoltori, il prodotto viene pagato a loro X e poi al market lo si trova a 3X: c'è qualcosa di distorto che va assolutamente corretto; inoltre gli italiani, a differenza di altri europei facinorosi, non hanno provocato disordini, incendi di copertoni o blocchi stradali il cui solo risultato è di attirarsi antipatie. Non mi è piaciuta però la richiesta, subito accolta, di poter continuare con i pesticidi, con la scusa che nei Paesi di provenienza delle importazioni agricole si usano; sarebbe bastato chiedere il divieto d'importazione da tali Paesi che non rispettino le nostre leggi in materia, invece no, inquinai tu e quindi lo faccio anch'io!
Roberto Bianchini
Treviso

IL GAZZETTINO
DAL 1887

DIRETTORE RESPONSABILE:
Roberto Papetti

VICEDIRETTORE:
Pietro Rocchi

UFFICIO CENTRALE:
Vittorino Franchin (responsabile)

PRESIDENTE:
Azzurra Caltagirone

CONSIGLIERI:
Alessandro Caltagirone
Massimiliano Capece Minutolo
Fabio Corsico
Mario Delfini
Alvise Zanardi

Soggetto designato al trattamento dei dati personali: Roberto Papetti

IL GAZZETTINO S.P.A. DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE, Via Torino, 110 - 30172 Venezia-Mestre, tel. 041665111. Sede Legale: Via Barberini, 28 - 00187 Roma. Copyright Il Gazzettino S.p.A. - Tutti i diritti sono riservati
STAMPA: Stampa Venezia S.r.l. - Via Torino, 110 - Venezia-Mestre tel. 041665.111 **PUBBLICITÀ:** Piemme S.p.A. - Concessionaria di Pubblicità: Corso di Francia, 200 - 00191 Roma, tel. 06377081 - Via Torino, 110 - 30172 Venezia-Mestre, tel. 0415320200 **LISTINO ABBONAMENTI ITALIA edizioni Venezia, Treviso, Padova, Rovigo, Belluno e Pordenone - annuale:** 7 numeri settimana € 350 - 6 numeri € 295 - 5 numeri € 250; **semestrale:** 7 numeri € 180 - **6 numeri € 155 - 5 numeri € 130; trimestrale:** 7 numeri € 95 - 6 numeri € 80 - 5 numeri € 65. **Solo edizione Friuli - annuale:** 7 numeri € 235 - 6 numeri € 200 - 5 numeri € 170; **semestrale:** 7 numeri € 120 - 6 numeri € 105 - 5 numeri € 90; **trimestrale:** 7 numeri € 65 - 6 numeri € 55 - 5 numeri € 45. C.c.p. 23497456 - Tel. 06/4720591/549 - Fax 800 013 013. E-mail: abbonamenti.gazzettino@serviziitalia5.it. Una copia arretrata € 2,50. Tel. 041/665297.

Certificato ADS n. 8728 del 25/05/2020

La tiratura del 10/2/2024 è stata di **42.339**

Registrazione
Tribunale Venezia, n. 18
dell'1/07/1948



Il Gazzettino lo trovi anche qui

Inquadra con il cellulare
il codice QR del social che preferisci

L'analisi

La tassa sui consumi
che rende tutti uguali

Giuseppe Vegas

segue dalla prima pagina

(...) di reddito riferito all'aliquota del 43 per cento era stato abbassato due anni fa, più che altro per recuperare qualche euro a favore dell'erario. Oggi invece si va considerando il problema dalla parte del contribuente e ci si rende forse meglio conto della realtà. Cinquantamila euro rappresentano un livello di reddito a cui ambirebbero molti italiani. Ma anche disponendo di quelle entrate, non è facile mantenere una famiglia e far crescere dei figli, soprattutto se si vive in una grande città. E si tratta di un tema che dovrebbe stare a cuore a tutti, in una preoccupante fase storica di declino demografico. Infine, non si dovrebbe trascurare neppure il fatto che penalizzare gli incrementi di reddito significa nella sostanza spingere i contribuenti a limitare il proprio apporto al "progresso materiale...della società", con buona pace dell'articolo 4 della costituzione.

Il caso dell'applicazione dell'aliquota massima dimostra con evidenza come la realtà, quando si scontra con la teoria, vinca sempre. Ma non rappresenta la sola eccezione. Non mancano fattispecie in cui la speciale condizione personale fa

premio sulla regola generale. È il caso degli agricoltori con redditi inferiori ai diecimila euro, per i quali si intenderebbe ripristinare l'esenzione Irpef per i terreni. È il caso anche dei giovani lavoratori dipendenti con meno i 35 anni e, ancorché in minor misura, delle donne. Per questi soggetti viene applicata una riduzione del cuneo fiscale finalizzata ad accrescere lo stipendio netto. Ai lavoratori autonomi con redditi fino ad ottantacinquemila euro, poi, sono applicate delle aliquote "piatte" assai più convenienti rispetto a quelle valevoli per i lavoratori dipendenti ed i pensionati. E, per finire, i "cervelli" che tornano in Italia e pagano meno di quelli che Longanesi avrebbe definito i "fessi" che restano, mentre l'accoglienza dei nababbi forestieri non è lasciata, come si dovrebbe, ai direttori dei Grand Hotel, ma a quello dell'Agenzia delle entrate.

A questo punto, una domanda sorge spontanea. Quando si constata che una regola soffre di troppe eccezioni e queste sono giustificabili, il più delle volte ciò che non funziona non sono le eccezioni, ma la regola. Se è così, allora è forse giunto il momento di far cadere il tabù del mito della supremazia della tassazione personale diretta, uguale

per tutti e progressiva. Considerata come strumento fondamentale attraverso il quale si consacra il rapporto fiscale tra Stato e cittadino. Rapporto, che trova nella capacità contributiva il suo precetto costituzionale. Si tratta di un principio che è stato applicato non come originariamente pensato dai costituenti, ma attraverso gli occhiali di quel prevalente approccio anticapitalistico prevalente nel nostro paese.

È così risultata associata alla pretesa fiscale la caratteristica morale di fungere anche da castigo, se non divino, almeno terreno, nei confronti di quanti aspirano ad un più solido benessere materiale.

In conclusione, sarebbe il caso di non ostinarsi a percorrere una strada che si è nel tempo deformata e, soprattutto per le persone fisiche, constatare che oggi la capacità contributiva si manifesta maggiormente nel consumo piuttosto che nel reddito. Le abitudini di vita sono radicalmente mutate rispetto a cinquant'anni fa, quando venne introdotta l'imposta progressiva sulle persone fisiche, l'Irpef. L'imposizione sui consumi potrebbe quindi assumere in sé quella sorta di

La vignetta



funzione perequativa attualmente affidata ad un elefantiaco sistema di esenzioni ed agevolazioni. Inoltre la tassazione dei consumi opera in via automatica e si applica nello stesso modo a tutti i contribuenti con un meccanismo trasparente. Da non trascurare, infine, il fatto che il consumo, comportando una serie di transazioni registrate, sfugge assai di meno alla imposizione, percuote anche coloro che riescono a mantenersi sconosciuti per l'erario, si

applica anche ai beni importati dall'estero e tende a crescere più dell'aumento del reddito. Un sistema bifronte, con una adeguata riconsiderazione del livello del minimo imponibile per tener conto delle esigenze di vita della parte più debole della popolazione, potrebbe avere le caratteristiche per offrire lo strumento per modernizzare il nostro sistema fiscale, rendendolo più equo ed efficiente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Moltoapprofondito
Moltointeressante
Moltospecifico
Moltocostruttivo
Moltoaffascinante
Moltosorprendente
Moltointrigante
Moltoesperto
Moltocompleto
Moltoattento
Moltochiaro
Molto di più.

Ora c'è Molto di più.
MoltoSalute, MoltoDonna, MoltoFuturo e MoltoEconomia.
Quattro nuovi magazine gratuiti che trovi ogni giovedì
in edicola, allegati al tuo quotidiano.
Uno per ogni settimana, per approfondire,
capire, scoprire, condividere.

Mi piace sapere Molto.





monge[®]

Gift

1+1

Gratis



ACQUISTA UNO SNACK
MONGE GIFT
CANE O GATTO,
NE RICEVERAI UNO
IN REGALO!

CERCAI NEL TUO PET SHOP DI FIDUCIA



Offerta valida sulla stessa tipologia di Gift acquistato.
Promozione valida fino al 30.04.2024 solo nei pet shop che aderiscono all'iniziativa.

**IORELLA MANNOIA
IN VERSIONE
"SINFONICA" SARÀ
AL PARCO CENTA
DEI CONTI DI MANIAGO**

A pagina XIV



**Luli Pampin
L'idolo dei bimbi
argentini
ha lontane
origini friulane**
Bonitatibus a pagina XIV



Agriturismo "I Colonos"
Dopo 26 anni sospesa "In file"
storie e musica attorno al fuoco

L'incertezza sulla disponibilità della sede ha indotto l'associazione culturale a interrompere la rassegna. Confermata, invece, Avostanis.
A pagina XIV

«Ripensare la sanità del territorio»

►L'assessore regionale Riccardi indica la ricetta per il futuro: ►Un buon risultato per Forza Italia alle prossime elezioni?
«Scontiamo indecisioni: il tutto dappertutto non è sostenibile» «L'obiettivo è tenere i dati che leggiamo dai sondaggi»



ASSESSORE Riccardo Riccardi

«Scontiamo indecisioni: il tutto dappertutto non è sostenibile. Ne va della sicurezza e qualità delle cure. Senza queste due condizioni l'attrattiva del personale si riduce. Gli ospedali di rete sono preziosi, ma devono avere una precisa missione: essere collegati agli hub traendo benefici da un sistema territoriale più capillare che intercetti i bisogni» spiega in un'intervista al *Gazzettino* l'assessore regionale alla sanità Riccardo Riccardi. «Per Forza Italia alle prossime Europee mantenere i dati dei sondaggi può essere considerato un buon risultato».

Zambenedetti a pagina III

Rissa nel locale B!Side di viale Vat Chiuso per 4 giorni

►Un nuovo caso a Udine, annullati tutti gli spettacoli dalla direzione

Chiusura per quattro giorni. Questa la decisione presa dal questore di Udine, Alfredo D'Agostino, nei confronti del locale "B!Side" di viale Vât, nel capoluogo friulano. La sospensione della licenza è stata notificata venerdì al gestore del locale notturno, con apposizione dei sigilli all'ingresso del locale. Lo stesso giorno i gestori della discoteca hanno comunicato l'annullamento di tutti gli eventi in programma nel fine settimana "per cause di forza maggiore".

A pagina IX

Borgo stazione
Controllati
quasi 100 cittadini
50 sono minori

Cento persone identificate, di cui cinquanta minorenni. Tredici esercizi commerciali finiti sotto la lente d'ingrandimento.

A pagina IX

Comune Ieri mattina la protesta per la Protezione civile



In maggioranza nervi tesi nuovo caso sull'asilo nido

Una giornata più che "vivace", quella di ieri, per la maggioranza comunale. Iniziativa con il sit-in sulla nuova sede della Protezione civile, e conclusa con un incontro, a tema nidi comunali, fra l'assessore e l'ala più a sinistra.

De Mori a pagina VII

Il caso Quote latte casi pendenti in una ventina di aziende

Sono ancora qualche decina le aziende zootecniche del Fvg che devono chiudere l'annosa questione legata alle quote latte, un problema scoppato a metà degli anni Novanta del secolo scorso e che ancora mostra di avere uno strascico. Il conteggio lo fa l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier all'indomani dell'aggiornamento dato dalla cronaca relativo alla Coop agricola Nord Est.

Lanfrut a pagina II

Il ministro «Lavoriamo per superare il blocco di Suez»

Le navi torneranno presto a scaricare le loro merci al porto di Trieste, unica ma fondamentale porta d'ingresso via mare del Friuli Venezia Giulia e vero e proprio polmone per l'industria regionale. La promessa l'ha firmata ieri a Trieste il ministro degli Esteri Antonio Tajani, in visita con la premier Giorgia Meloni alla Foiba di Basovizza in occasione del Giorno del ricordo.

A pagina V

Basket

Contro Trapani che impresa per la Gesteco

Sarà pure in difficoltà, dal punto di vista della classifica (ma il cammino è ancora lungo, diamo tempo al tempo), però la Gesteco Cividale si conferma anche stavolta un'ammazza-grandi. Il successo di venerdì sera contro Trapani, in diretta tv, senza nulla togliere a Lucio Redivo o Doron Lamb (una bomba a orologeria), è stato soprattutto l'ennesimo capolavoro di tattica.

Sindici a pagina XI

Udinese, la Juve fa paura: «Ma daremo battaglia»

L'impressione è che la sfida che attende la squadra di Cioffi nel posticipo di domani sera all'Alleanza Stadium sarà più difficile di quella del 9 dicembre scorso al "Meazza" contro l'Inter che rifilò quattro sventole ai bianconeri. E non solo per la qualità della Juventus, ma anche perché l'undici di Allegri, ferito dopo il ko contro i neroazzurri, vuole risollevarsi. Quindi è facilmente intuibile che affronterà l'Udinese al top della concentrazione, con cattiveria agonistica, se non addirittura con ferocia. Ma non esistono gare perse in partenza, l'Empoli docet, per cui le zebre dovranno crederci, dovranno essere propositive, anche coraggiose a patto di evi-

tare quei grossolani errori che, cammin facendo, le sono costati punti importanti impedendo loro di trovarsi ora in una posizione più consona al loro valore. «Siamo motivati e consapevoli dell'impegno che ci attende - ha esordito Cioffi nel presentare la sfida di domani -. E dobbiamo credere in ciò che facciamo. Siamo focalizzati sul potere e voler far punti. Sappiamo che affrontiamo la prima della classe come mentalità, quelli della Juve sono giocatori abituati a vincere che cercheranno il riscatto dallo scivolone di San Siro, ma vogliamo giocarci tutte le carte che abbiamo a disposizione».

Gomirato a pagina X



LA CARICA Gabriele Cioffi verso la sfida contro la Juve

Andrea Maggi

Regolamenti scolastici specchio dell'exasperazione

Posto che il porto abusivo di armi e di oggetti atti a offendere, come anche la violenza sessuale, sono reati già contemplati e sanzionati dal Codice penale, più che un eccesso di zelo i ridondanti regolamenti scolastici esprimono tutta l'exasperazione del mondo della scuola, che non sa più cosa inventarsi per contenere l'ondata di violenza dilagante nella società.

A pagina XXIII

L'agricoltura che soffre

Una ventina di stalle ancora in affanno per le quote latte

►Dopo il caso Coop Nord Est parla l'assessore Zannier: «Fatto il possibile»

►«Restano aperte singole situazioni molto diverse l'una dall'altra»

NELLE AZIENDE

Sono ancora qualche decina le aziende zootecniche del Friuli Venezia Giulia che devono chiudere l'annosa questione legata alle quote latte, un problema scoppiato a metà degli anni Novanta del secolo scorso e che ancora mostra di avere uno strascico. Il conteggio lo fa l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier all'indomani dell'aggiornamento dato dalla cronaca relativo alla Coop agricola Nord Est con sede legale a Pordenone che, proprio a seguito della vicenda connessa alle quote latte che l'ha interessata, è stata avviata alla procedura della liquidazione coatta amministrativa. Il legale rappresentante, Franco Paoletti di San Quirino, ha preannunciato «una marcia di trattori che a giorni punterà su Trieste». La notizia non scuote, però, l'assessore. «Li abbiamo già ricevuti e la Regione ha già fatto tutto ciò che era nelle sue possibilità». Dal ricalcolo delle sanzioni amministrative effettuato in virtù di una legge regionale del 2017 - da 5 milioni a 128mila euro da pagarsi a rate in vent'anni, ma i pagamenti sono stati sospesi - al recentissimo «riconoscimento della nuova cooperativa: la richiesta ci è stata fatta a metà gennaio e il riconoscimento è avvenuto già da una settimana», aggiorna Zannier, chiedendosi anche se

stanno utilizzando la nuova coop. Se per i protagonisti in ballo c'è una questione di principio - «siamo allevatori e non truffatori», dicono - l'assessore ricorda anche che i 5 milioni di multa tornati a essere tali proprio per l'interruzione del versamento delle rate sono una questione legata alla Conte dei Conti, rispetto alla quale nulla è possibile per l'amministrazione regionale. Inoltre, per una coop a responsabilità limitata il debito viene meno con la liquidazione della stessa realtà.

Restando al caso specifico, tira le somme Zannier, «il commissario, nominato dalla Regione, farà il suo lavoro. E non ci sono spazi di mediazione».

SINGOLI CASI

Più in generale, la vicenda delle quote latte originata dal contingentamento della produzione interessò all'origine una larga parte del comparto zootecnico del Friuli Venezia Giulia, ma con gli anni la maggior parte delle aziende ha trovato la strada per sanare la propria

posizione. Oggi, anche a fronte di una giurisprudenza non sempre lineare e di una molteplicità di situazioni diverse, in regione «restano ancora singole partite aperte, con situazioni molto diverse l'una dall'altra», fa sintesi Zannier. Se per la singola realtà interessata la questione naturalmente è un problema e «può incidere moltissimo», riconosce l'assessore, la vicenda delle quote latte oggi non ha un'incidenza particolare sul comparto considerato nel suo complesso. È evidente, però, che anche questo tema ora rinfocola la protesta generale che sta animando il mondo agricolo, gettando ulteriore benzina sul fuoco. L'assessore Zannier, che in settimana ha incontrato anche gli agricoltori in protesta nella sede della Regione a Udine ribadendo l'interlocuzione costante dell'amministrazione con il comparto, guarda l'evoluzione delle manifestazioni attraverso la lente di alcuni principi chiave.

CAMBIO DI MENTALITÀ

«Il primo di questi è che deve essere chiaro che oggi lavorare in agricoltura significa avere essere imprenditori e, quindi, avere un'azienda - quasi scandisce -. Con tutto ciò che questa dimensione comporta». Chiarito questo snodo, Zannier conviene che su tre questioni in questo momento «il mondo agricolo ha ragione: l'eccesso di burocrazia; un Green Deal



STEFANO ZANNIER Assessore regionale all'agricoltura

IRRIGAZIONE

Il Consiglio dei delegati del Consorzio di Bonifica Cellina Meduna ha approvato, nell'ultima seduta, i canoni irrigui per il 2024, con il voto contrario dei rappresentanti della lista minoritaria di «Agricoltura & Acqua». Il canone pluvirriguo di quest'anno è di 240,46 euro all'ettaro, con una riduzione rispetto al 2023 di 15 euro ettaro, mentre per l'irrigazione a scorrimento è di 159,04 euro ettaro, con una riduzione, sempre rispetto al 2023 di 9,34 euro ettaro. Tuttavia, nel 2023 era stato aumentato di 69 euro ettaro il pluvirriguo e di 24,18 lo scorrimento; 44 euro per far fronte all'aumento del costo dell'energia elettrica e 25 euro per l'assunzione di 4 nuovi dipendenti, così allora era stato giustificato l'aumento e anche in quel caso Agricoltura & Acqua non aveva approvato il provvedimento. Nel 2024 le superfici a pluvirrigazione passano da 22.461,97 ettari a 22.529,34 con un incremento di 67,37 ettari mentre le superfici che beneficiano dell'irrigazione a scorrimento restano di 1.921,43 ettari I ruoli di contribuzione che il Consorzio que-

Irrigare costerà di meno

Il consorzio Cellina Meduna abbassa i canoni per il 2024

st'anno richiede ai consorziati passa da un totale di 6,372 milioni di euro a 6,049 milioni di euro, di cui per l'irriguo 5,76 milioni di euro, con una differenza di 342mila euro in meno rispetto al 2023 e per la bassa pordenonese, area di bonifica, 284.201 euro con un incremento di 19.201 euro rispetto al 2023. I costi dell'energia elettrica passano da 1,812 milioni di euro del 2023 a 1,038 milioni di euro con un decremento di 774.033 euro che è pari a 34 euro ettaro, con l'aumento, però della aliquota base di 433.353 euro (dai 4,006 milioni di euro del 2023 a 4,439 milioni di euro del 2024) pari a 17,30 euro ettaro. Agricoltura & Acqua ha chiesto di ridurre il canone pluvirriguo di 34 euro ettaro, come previsto dalla riduzione dei costi dell'energia elettrica per il 2024, ma anche questa richiesta è stata respinta. «Se l'agricoltore non ha la possibili-



RETE IDRICA Approvate le nuove tariffe per l'anno in corso

tà di ridurre i costi di produzione e senza la certezza dell'irrigazione, sarà sempre più difficile per noi programmare l'attività agricola (senza reddito), con il rischio dell'abbandono dei campi», la denuncia degli esponenti della minoranza -. Nella stessa seduta è stata richiesta da parte di Agricoltura & Acqua, in previsione della stagione irrigua 2024, quale sia la quantità d'acqua invasata nei 3 bacini del Meduna: Redona, Cà Selva e Cà Zul, per timore che si ripresenti una stagione irrigua come quella del

15 EURO IN MENO A ETTARO PER IL PLUVIRRIGUO E 9 IN MENO PER QUELLO A SCORRIMENTO

L'analisi: In Fvg aumentate le imprese

L'ANALISI

Le aziende agricole italiane hanno subito un calo negli ultimi decenni: in 40 anni sono scomparse quasi due aziende su tre. Tuttavia, quelle attive sono diventate più grandi. A rilevarlo è il sindacato Fai Cisl. Una proiezione che non vale per il Friuli Venezia Giulia. L'unico territorio, secondo la rilevazione, con un dato in controtendenza.

Gli operai agricoli in Italia sono poco più di un milione (1.006.975 nel 2022), in lieve diminuzione dal 2019, sottolinea Fai Cisl-Terra Viva (su elaborazione di dati Crea, Eban e Inps). Gli imprenditori agricoli professionali sono invece in crescita, arrivando a 46.213, con un incremento del 2,7%, che prosegue il trend del 2015-2021. Il numero delle aziende agricole che occupano operai, pari a 174.636 nel 2022, è in calo tendenziale del 3,1%. Dal 2017 al 2022 il numero delle aziende diminuisce complessivamente del 7,1%. A livello regionale il maggiore calo si registra in Molise (-7,1%) seguito dalla Calabria (-5,7%), l'unica eccezione con un lieve incremento, è il Friuli-Venezia Giulia (+0,2%).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

europeo che attua principi condivisibili con norme troppo puntuali e rigide, fino a creare delle situazioni controproducenti, come è accaduto per i fitofarmaci; un valore della produzione che non c'è, vanificato lungo una filiera in cui il produttore risulta essere il soggetto debole. Per un'azienda, infatti, il ricarico minimo non può scendere sotto il 10% dei suoi costi, pena il fallimento», conclude l'assessore.

Antonella Lanfrit

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2022, quando i coltivatori consorziati, per la scarsa quantità d'acqua presente negli invasi della Valtramontina, si sono visti dimezzare dal 20 giugno gli orari di bagnatura e dal 12 agosto sospendere le bagnature per mais e soia. La risposta ricevuta è stata che l'invaso di Redona al 31 gennaio era vuoto, mentre Selva aveva una capienza del 50% e Zul del 20% con una affluenza di 7 metri cubi al secondo. «La minoranza di Agricoltura & Acqua non ritiene la risposta soddisfacente - incalzano i consiglieri -, per la preoccupazione dei consorziati nell'affrontare l'imminente stagione irrigua, anche perché la quantità d'acqua che oggi viene derivata dagli invasi del Meduna è di gran lunga superiore ai 7 mc/sec. di apporto dell'affluente. Son ben visibili, in questo periodo, i canali a valle degli invasi stracolmi d'acqua. Sarà nell'interesse di tutti chiedere, a questo punto, viste le risposte mai puntuali, copia degli accordi per la regolazione dei prelievi della risorsa idrica immagazzinata negli invasi montani del Meduna, tra uso irriguo ed idroelettrico, riportati nei disciplinari di concessione».

Lorenzo Padovan

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'OSPEDALE DI SAN VITO La struttura di recente ha dovuto scontare la chiusura del punto nascite per questioni di sicurezza. Una scelta molto contestata ma dettata da ragioni di sicurezza. Con pochi parti è impossibile avere un adeguato numero di professionisti e quindi garantire un servizio di alto livello

L'intervista

Riccardi: «Va rivista la sanità territoriale»

►L'assessore regionale analizza il sistema:
«Bisogna mettere da parte i calcoli elettorali»

Assessore Riccardo Riccardi in Friuli Venezia Giulia la sanità pubblica è in salute?

«La complessità non si risolve con un "sì" o un "no". Siamo tra le regioni che ancora riescono a garantire i Lea però impegnando risorse in modo non proporzionato: senza interventi strutturali le nostre performance in futuro continueranno a calare. La sanità pubblica vive la complessa evoluzione, la stessa che interessa anche la società».

Che cosa significa?

«Il sistema della salute del FVG dà risposte di elevata qualità in determinati ambiti: eccellenze che ci contraddistinguono a livello nazionale. Ma in altri contesti ci sono delle difficoltà che vanno affrontate sapendo che l'impianto della nostra offerta non si è evoluto alla stessa velocità del mutare del bisogno. Se 10 anni fa nascevano 100 bambini oggi ne nascono 70, ma il numero di punti nascita è lo stesso. Abbiamo lo stesso numero di posti letto per non autosufficienti, ma oggi una persona su tre ha più di 65 anni. La domanda è cambiata, tra l'altro in una stagione dove mancano medici ed infermieri. Va modificato il modello dell'offerta, farlo ci porta incontro a resistenze che sono il problema del sistema».

Quale futuro vede per il Cro di Aviano, potrà rimanere autonomo o dovrà per forza rientrare dentro il perimetro di Asfo?

«Lo vedremo più precisamente dall'esito del rapporto Agenas. Concentreremo il

nostro impegno sul mantenimento degli standard che oggi ci impongono le nuove norme per gli istituti scientifici. Ciò che pensa la Regione mi pare evidente: lo dimostrano gli ingenti investimenti che continua a garantire all'Istituto. Su questo sarà importante la scelta di chi guiderà la Rete regionale, decisione ormai imminente».

Essere all'avanguardia e rimanere un'eccellenza nazionale può essere una strada per salvarlo?

«Il Cro è già un'eccellenza riconosciuta. Ha una dotazione di professionisti e ricercatori che lo distingue: ma va anche sostenuto per far conoscere in modo sempre più diffuso e capillare questo valore consolidandone la reputazione e, quindi, l'attrattività».

L'altro grande problema della sanità è il personale. Un guaio che riguarda l'intera penisola. Cosa deve fare questo territorio per attirare i professionisti della sanità?

«Non è un problema solo nostro. Va definitivamente compreso che subiamo anche l'evoluzione demografica. Ma, oltre a questo, in Italia, il pubblico ha fallito con il proprio personale: in sanità, nella scuola, nella sicurezza e in molte altre funzioni che sono la base dell'efficienza di un Paese. Credo sia necessario un grande investimento nel capitale umano. Significa nuove politiche retributive e di welfare integrativo ma anche garanzia di percorsi formativi, di crescita professionale e un rapporto scuola lavoro più incisivo. Non da ultimo, in particola-

LA POLITICA REGIONALE, CHI È IL PIÙ BRAVO DEI SUOI COLLEGGI DI GIUNTA? «SONO UNO PIÙ BRAVO DELL'ALTRO»



re nella salute, le condizioni di vita delle persone. Oggi, molte non ce l'hanno più una vita. Non è possibile».

C'è qualcosa che vorrebbe fare ma che non è possibile fare perché ci sono ostacoli, per esempio burocratici?

«Dovremmo avere un sistema più flessibile nella contrattazione. C'è un contratto nazionale che norma il settore ma poi ogni regione ha il suo Sistema che presenta inevitabilmente dinamiche diver-

se. Una parte di questo da noi è stato superato grazie alla sentenza della Corte costituzionale dove abbiamo resistito contro il governo. È stato un risultato che ci ha consentito di intervenire nelle politiche retributive che vedeva differenze storiche tra medici e infermieri proprio a partire da Pordenone. Il nodo più rilevante, però, resta nel rapporto tra la medicina generale e la sanità pubblica dove buona parte viene affidato alla sola negoziazione sindacale. Ci sono esigenze di sanità pubblica che non possono avere questa dinamica».

Avere degli ospedali piccoli è controproducente per l'attrattività del personale?

«È relativo parlare in questo modo, dipende da cosa deve fare un ospedale. Scontiamo indecisioni: il tutto dappertutto non è sostenibile. Ne va della sicurezza e qualità delle cure. Senza queste due condizioni l'attrattività del personale si riduce. Gli ospedali di rete sono preziosi, ma devono avere una precisa missione: essere collegati agli hub traendo benefici da un sistema territoriale più capillare che intercetti i bisogni che, oggi, arrivano in ospedale per prestazioni inappropriate e con una rilevante domanda sociale. Quello che da anni tutti sapevano ma senza avere la possibilità di realizzarlo perché la piazza è stata più forte».

Dopo la chiusura del punto nascita di San Vito, rischiano anche i Pronto soccorso di Maniago e Spilimbergo?

«Punti nascita ed Aree di Emergenza de-

vono avere un riassetto coerente con la domanda, tra l'altro avendo tra loro una forte correlazione. Se in 10 anni le nascite sono calate del 30% e nei nostri Pronto soccorso il 70% degli accessi è inappropriato, una riorganizzazione è improcrastinabile facendo attenzione al bisogno che comprenda ovviamente anche l'accessibilità. Come dicevo è tempo di avere il coraggio di pensare a un'organizzazione diversa del Sistema salute per fare in modo che possa rispondere alle necessità delle persone, dei cittadini, non a quelle elettorali e di interessi locali. La domanda da fare è: se c'è un'emergenza devo salvare chi è in pericolo offrendogli assistenza di alto livello o fargli rischiare la vita portandolo in luoghi non adeguatamente attrezzati?»

La competizione del comparto privato, quanto incide nella pianificazione?

Il privato non deve incidere. Deve subire la programmazione la quale dev'essere saldamente in mano pubblica. Ma se il pubblico non decide lascia spazi per farsi condizionare. Il privato dev'essere uno strumento, ma sta al pubblico utilizzarlo in modo intelligente non considerandolo, in modo ideologico, un nemico».

«Come si può evitare la fuga dei pazienti verso il settore privato e verso il Veneto?»

«Abbiamo una fuga importante verso il Veneto. Ma è prevalentemente verso strutture private accreditate. Va fatto un accordo tra le regioni sulla mobilità e poi non possiamo avere un terzo in meno del budget accreditato rispetto a loro. Su diagnostica, protesica e oculistica sono molti dei nostri medici che visitando cittadini friulani e giuliani li portano ad operare in veneto perché il loro budget è più alto. Con il paradosso che il conto poi lo paga il nostro servizio sanitario pubblico».

Come possono essere reimpiegate le risorse risparmiate dalla migrazione dei pazienti al Veneto?

«Semplicemente organizzando quell'offerta alle stesse condizioni che il privato accreditato garantisce oltre confine».

Senta, parliamo di politica. Mi dice un risultato percentuale che secondo lei sarebbe soddisfacente per Forza Italia?

«Tenere i dati che leggiamo dai sondaggi mi sembrerebbe un buon risultato. Forza Italia veniva considerato un partito personale, oggi sta dimostrando di esserci ancora. Così facendo riconosce l'opera di chi l'ha fondato - e non c'è più - e di coloro che lo stanno guidando in una posizione insostituibile e centrale del sistema politico italiano».

Tajani è un buon traghettatore in questa fase?

«Lo è. Anche le ultime parole di Gianni Letta in occasione dei 30 anni dalla fondazione del partito spazzano qualsiasi timida considerazione critica».

Traghettatore verso dove?

«Non credo ci sia bisogno di andare verso altro. Piuttosto, penso sia necessario restare dove siamo rinforzando, nella politica interna, le ragioni del partito popolare europeo».

Come sono i rapporti di Forza Italia con Fratelli d'Italia e Lega in vista delle europee in cui siete in schieramenti diversi?

«Direi buoni, anche se a volte muscolari. Ma questo fa parte delle stagioni e dei pesi. Quando le forze politiche non sono sovrapponibili ma restano compatibili una coalizione funziona».

Come sono i suoi rapporti con i colleghi di giunta?

«Ottimi».

L'opposizione la accusa spesso di essere poco collaborativo. Il Riccardi del futuro sarà diverso da quello di oggi?

«Dal 2022, senza nemmeno immaginare di ritornare dove sono, chiedo all'opposizione di comprendere che lo scontro non farà bene al sistema e ci vuole, dopo anni, una tregua. C'è bisogno di scelte forti, decisioni onerose. La risposta sono le critiche di ogni giorno: la richiesta di dimissioni, le piazze per un punto Nascita a rischio sicurezza per voce del suo primario ed accuse di ogni altro tipo. A me interessa collaborare ma in un rapporto leale rispetto a ciò che si può fare. Mi pare di non vederlo anche se sarò grato qualora cambiasse posizione».

Lei che ha una lunga esperienza di esecutivo regionale, mi dice chi è secondo lei il più bravo assessore in questo momento?

«Uno più bravo dell'altro».

Andrea Zambenedetti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per la tua casa green scegli il mutuo a tasso fisso

TASSO FISSO | **TAEg**
2,99% | **3,45%**

Offerta valida se hai meno di 36 anni e acquisti casa in **classe A o B** oppure ne migliori l'efficienza energetica di almeno 2 classi.

Mutuo con una durata fino a 30 anni e fino all'**80% dell'importo**.

Per altre offerte di mutuo vieni in filiale

Esempio rappresentativo (calcolato al 24/01/2024). Mutuo per acquisto o ristrutturazione dell'abitazione con le seguenti caratteristiche: importo finanziato € 100.000,00 **tasso fisso 2,99%** per durata **30 anni** (360 rate mensili) **TAEg 3,45%** con spese istruttoria € 1.000,00; spese perizia € 300,00; assicurazione incendio a carico del cliente con premio considerato nel TAEG di € 100,00 annui; imposta sostitutiva pari allo 0,25% dell'importo del mutuo, nel caso di prima casa. Il credito sarà garantito da ipoteca su bene immobile residenziale con le caratteristiche sottoindicate e non può superare l'80% del valore di mercato dell'immobile ipotecato. Età del richiedente inferiore a 36 anni. Rata mensile € 421,06; costo totale del credito € 56.856,43; importo totale del credito: € 100.000,00; importo totale dovuto dal cliente: € 156.856,43.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale: per le condizioni contrattuali ed economiche consultare il foglio informativo "Informazioni generali sul credito immobiliare offerto ai consumatori" disponibile presso le filiali di Banca di Credito S.p.A. e sul sito internet www.civibank.it. Le informazioni pubblicizzate non costituiscono offerta al pubblico a norma dell'articolo 1336 del Codice civile. La concessione del mutuo è subordinata all'approvazione da parte della banca.

Condizioni valide per mutui deliberati entro il 29/03/2024 e con stipula entro il 30/04/2024 per immobili con le seguenti caratteristiche: classe energetica A o B o migliore (attestazione APE o KImaHaus/CasaClima). Nel caso di ristrutturazione è necessario un miglioramento di almeno 2 classi energetiche oppure un miglioramento di almeno il 30% dell'indice di prestazione energetica *E_{pg}/m²en* oppure il raggiungimento della classe energetica A.

civibank.it



Civi  **Bank**

GRUPPO SPARKASSE

Maggioranza, nuova crepa sul caso del nido comunale

LA PROTESTA

UDINE Una giornata più che “viva-ce”, quella di ieri, per la maggioranza comunale. Iniziata con il sit-in e la raccolta di firme di Europa Verde Udine (a cui hanno partecipato diversi esponenti della coalizione di governo della città) per dire “no” all’ipotesi di fare in via Partidor, in un’area che nasce agricola, la nuova sede della Protezione civile, e conclusa con un incontro, a tema nidi comunali, fra l’assessore all’Istruzione Federico Pirone, della civica dettoniana, e l’ala più sinistra della maggioranza.

DI LENARDO

«C’è stata una proposta per l’ipotesi di esternalizzazione del servizio educativo di uno dei due nidi comunali - sostiene il capogruppo di Alleanza Verdi Sinistra e Possibile, Andrea Di Lenardo -. Questo ci lascia contrari, anche perché si parla di una possibile, considerevole, riduzione dello stipendio per le educatrici. Per questo, stiamo facendo una serie di incontri per fermare questa cosa». E ieri sera, per l’appunto, dopo i precedenti colloqui (più o meno formali), come confermato dal capogruppo, era previsto un incontro informale fra la segreteria di Avsp, con lo stesso Di Lenardo e l’assessora Arianna Facchini, e Pirone. Di Lenardo riflette a voce alta: «Non possiamo rimettere nel precariato le persone, invece di regolarizzarle, come invece dovrebbe essere la politica sociale della sinistra. Il sindaco di Monfalcone Cisint ha appena fatto un concorso per regolarizzare i dipendenti comunali. Non possiamo essere più a destra di Cisint». Ma la situazione è fluida, anche perché fra poco ci sarà, finalmente, il tanto atteso incontro

►Vertice informale fra Pirone e la sinistra
A stretto giro l’incontro De Toni-sindacati

fra il sindaco Alberto Felice De Toni, che detiene la delega al Personale, e Cgil, Cisl e Cislal. «Come forza politica - dice Di Lenardo - non possiamo sostituirci al sindacato. Riteniamo doveroso aspettare che si faccia una trattativa sindacale e si trovi un accordo. Ci vuole un’intesa prima del voto. Mi risulta, poi, che il sindacato sia disponibile ad aumentare l’orario nell’asilo prolungandolo dalle 16 alle 17.30, mantenendo il servizio pubblico». Non si sbottona Andrea Trauner (Fp Cgil), che da tempo attende di poter incontrare l’assessore al Personale (ossia De Toni): «Siamo ben contenti di vedere finalmente il sindaco e speriamo di continuare a poter discutere».

LA PROTEZIONE CIVILE

Ieri mattina, invece, sotto la pioggia, è andata in scena la protesta di Europa Verde nei pressi



RACCOLTA DI FIRME Ieri sotto la pioggia vicino al sito scelto dalla precedente giunta

►Di Lenardo: «Non possiamo essere più a destra di Cisint sul personale»



La festa al Palamostre

Matrimoni inossidabili per 165 coppie

165 coppie hanno festeggiato l’anniversario di matrimonio al Palamostre, invitati dal Comune di Udine per celebrare i 50,60 e 70 anni di matrimonio. Un momento divertente in compagnia in occasione di San Valentino. «Vi ringraziamo per il vostro impegno e il vostro

lavoro perché avete dato un meraviglioso esempio alla nostra comunità, siete il simbolo di come l’amore e la famiglia siano fondamentali per la società», li ha salutati il vice sindaco Alessandro Venanzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sanità Assegnata la gestione in appalto

Pronto soccorso, da marzo i medici esterni in corsia A Udine una società di Vicenza

SALUTE

UDINE Ruolino di marcia rispettato all’Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale per l’esternalizzazione dei servizi di guardia forniti dai medici (sulle 12 ore e sulle 24 ore, non solo per i codici minori) nei reparti di prima linea sanitaria di Udine, San Daniele e Palmanova. Nei giorni scorsi, con provvedimento del 9 febbraio scorso pubblicato agli atti, il responsabile della struttura Approvvigionamento beni e servizi ha sancito l’aggiudicazione definitiva degli appalti, per un totale di quasi tre milioni di euro, al termine dei lavori della commissione giudicatrice.

Il primo lotto, per il servizio di guardia (h 24 e h 12 per i soli codici minori) per dodici mesi al Santa Maria della Misericordia di Udine, che a base d’asta valeva 1.339 milioni circa, è stato aggiudicato a favore dell’operatore Mst Group srl Società benefit di Vicenza per un importo complessivo di 1.248.268,32 euro Iva esclusa per dodici mesi, a un canone mensile di 104.022,33 euro. In particolare, il servizio di guardia sulle 24 ore nell’offerta vale 2.280 euro al giorno, mentre quello per i casi meno gravi sulle 12 ore pesa 1.140 euro al giorno. Il secondo lotto, per il servizio di fornitura di medici per il Pronto soccorso di San Da-

niele (h 12 e h 12 solo per i codici minori), sempre per 12 mesi, che era valutato 893.050 euro a base d’asta, è andato all’Opera di soccorso dell’ordine di San Giovanni sezione di Grado, che se l’è aggiudicato per un importo di 867.152,40 euro Iva esclusa, a un canone di 72.262,70 euro al mese. Il terzo lotto, per un analogo servizio (sulle 24 ore) al reparto



di emergenza di Palmanova (che a base d’asta pesava 893.050 euro), è stato aggiudicato, per un importo di 832.178,88 euro per dodici mesi sempre a Mst Group, realtà con sede a Vi-

MST GROUP HA OTTENUTO ANCHE LA GESTIONE DI PALMANOVA E A SAN DANIELE LA SOGIT DI GRADO

cenza fondata nel 2019 e «da subito rivolta all’esecuzione di servizi in appalto pubblici e privati, prevalentemente nell’ambito dell’emergenza sanitaria», divenuta anche società benefit, come si legge nel sito della medesima ditta.

L’APPALTO

Come si ricorderà, a dicembre scorso era stata indetta la gara a procedura negoziata senza la pubblicazione di un bando per affidare i servizi di guardia nei Pronto soccorso di Udine, San Daniele e Palmanova, suddivisa in tre lotti. Alla procedura, come emerge dai verbali della commissione di gara hanno partecipato cinque operatori: E-Health srl, In mensa srl, Mst Group srl società benefit, Nefrocenter scarl e Opera di soccorso dell’ordine di San Giovanni sezione di Grado. Per il primo lotto (Udine) hanno presentato offerte E-Health, In Mensa, Mst Group e Nefrocenter, per il secondo (San Daniele) E-Health e la Sogit di Grado, mentre per il terzo lotto (Palmanova) ha partecipato solo Mst Group.

LE OFFERTE

Per Udine E-Health aveva offerto complessivamente per 12 mesi 1.300.860 euro, a un canone mensile di 108.405 euro, In Mensa aveva proposto in totale, fra guardia h 24 e codici minori,



SOCCORSI Un’ambulanza all’ingresso del Pronto soccorso

1.325.808 euro (110.484 euro al mese), Hst Group aveva offerto 1.248.268,32 euro (104.022,33 euro al mese) e Nefrocenter 1.200.083,90 euro (a 100.006,99 euro al mese). Per il secondo lotto (San Daniele), invece, le offerte economiche erano state di 867.240 euro da parte di E-Health e di 867.152,40 da parte di Opera di soccorso dell’Ordine di San Giovanni di Grado. Per il terzo lotto, infine, Mst group aveva offerto 832.178,88 euro in totale per i servizi di guardia sulle 24 ore al Pronto soccorso di Palmanova, a un canone mensile di 69.350 euro. Alla fine, fra aspetti qualitativi e quantitativi, per il lotto che riguardava Udine, Mst Group si è piazzato al primo posto con 96,24 punti, seguito da Nefrocenter con 91,37 e quindi da E-Health, che ha ottenuto 90,81 punti e In Mensa con 69,58. Per il Pronto soccorso di San Daniele, invece, i punteggi sono stati di 96,75 per Sogit Grado, che è quindi risultata prima in graduatoria, e di 85,86 punti fra offerta tecnica ed economica per E-Health. Infine, per Palma-

nova Mst Group ha totalizzato un punteggio di 78, fra offerta tecnica ed economica.

I TEMPI

Ora c’è già la scaletta per far partire operativamente i servizi perché sono già stabilite le date da cui decorre l’esecuzione dei servizi in appalto. Per il Santa Maria della Misericordia i medici forniti dalla società veneta dovrebbero iniziare ad operare dal 1. marzo prossimo fino al 28 febbraio del 2025, a San Daniele i professionisti esterni proposti dalla realtà di Grado dovrebbero iniziare il 4 marzo e proseguire il loro impegno fino al 3 marzo del 2025 e così pure a Palmanova i camici bianchi arruolati da Mst Group dovrebbero essere operativi dal 4 marzo prossimo fino al 3 marzo 2025. Per Udine il direttore dell’esecuzione di contratto sarà la responsabile facente funzioni del reparto Paola Ventruto, mentre per gli altri due Pronto soccorso il riferimento sarà Alfredo Barillari.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

del sito acquistato dalla precedente amministrazione per realizzare la nuova sede della Protezione civile. Obiettivo: cercare di evitare di aggiungere cemento a cemento, disinnescando sul nascere la possibilità, non nascosta dall’assessore Andrea Zini, che l’attuale giunta dia corso al progetto proprio lì, per quanto in chiave ridimensionata. Fra ombrelli, mantelle e petizioni, c’era anche Di Lenardo, oltre al delegato Pd di De Toni Matteo Mansi, alla consigliera comunale Antonella Eloisa Gatta, a Cristian Sergio (M5S) e ai consiglieri regionali Serena Pellegrino e Furio Honsell. «Come Possibile - spiega Di Lenardo - abbiamo sottoscritto la petizione. Poi ce n’è un’altra rivolta ai singoli cittadini. Era presente un residente della zona, che ha spiegato che non vogliono l’ennesima grande opera». Claudio Vicentini, coportavoce regionale di Europa Verde ha contato già «una quarantina di firme di cittadini, contrari all’ulteriore cementificazione della zona. Adesso faremo dei banchetti in galleria Bardelli e valuteremo se fare un volantaggio in prossimità del sito, in via Marsala e dintorni, e, perché no?, anche un banchetto a Cussignacco». Per Mansi, «diversamente dalla Giunta Fontanini che ha deciso in maniera unilaterale, noi non possiamo abbandonare il nostro elettorato senza dialogare. È necessario ritornare nei territori, non possiamo deluderli». Anche Honsell (Open sinistra Fvg), che nei giorni scorsi ha sostenuto la scelta di Facchini di astenersi sul progetto di sicurezza partecipata votato dal resto della giunta, ha partecipato al sit in «per ribadire il principio che il consumo di suolo va evitato. Auspicio che la Giunta di Udine possa cambiare idea al più presto».

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sicurezza anche la psicologa per selezionare le “sentinelle”

SICUREZZA

UDINE Prende forma il progetto di sicurezza partecipata contestato dalla sinistra più a sinistra della maggioranza comunale. L’assessora Rosi Toffano, sebbene non risponda direttamente alle critiche, assicura che «sia i referenti che i coordinatori previsti dal protocollo saranno sottoposti a un’adeguata formazione, in modo da poter discernere cosa segnalare e come procedere nei casi opportuni», e che non sarà concesso «che il ruolo dei cittadini sconfini in alcuna forma di pattugliamento, né collettivo né individuale. Questo anche per garantire la sicurezza di tutti». Un paletto messo nero su bianco nel protocollo che domani sarà firmato. I referenti saranno selezionati da una commissione formata dal comandante della Polizia locale, dall’ufficiale responsabile dei quartieri e da uno psicologo nominato dall’amministrazione comunale. Una volta scelti, prenderanno parte a un corso di formazione e dovranno superare una prova conclusiva, «che attesterà l’effettiva conoscenza dei compiti che sono chiamati a svolgere e la loro idoneità», come si legge in una nota del Municipio. Il progetto prenderà il via quando il vademecum con le indicazioni operative sarà approvato assieme all’avviso di selezione della Polizia locale rivolto ai cittadini. Per Toffano «la partecipazione dei cittadini è la risposta più concreta ed efficace alla sempre crescente sensibilità sul tema della sicurezza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Moltoapprofondito
Moltointeressante
Moltospecifico
Moltocostruttivo
Moltoaffascinante
Moltosorprendente
Moltointrigante
Moltoesperto
Moltocompleto
Moltoattento
Moltochiaro
Molto di più.

Ora c'è Molto di più. MoltoSalute, MoltoDonna, MoltoFuturo e MoltoEconomia. Quattro nuovi magazine gratuiti che trovi ogni giovedì in edicola, allegati al tuo quotidiano. Uno per ogni settimana, per approfondire, capire, scoprire, condividere.

Mi piace sapere Molto.



Un locale chiuso dopo la rissa

► Il questore ha sospeso la licenza per quattro giorni
L'8 febbraio è stato segnalato un parapiglia nel parcheggio

► Una ragazza ha dichiarato di essere stata malmenata
dopo una lite verbale con un altro avventore

IL CASO

UDINE Chiusura per quattro giorni. Questa la decisione presa dal questore di Udine, Alfredo D'Agostino, nei confronti del locale "B'Side" di viale Vât, nel capoluogo friulano. La sospensione della licenza è stata notificata venerdì al gestore del locale notturno, con apposizione dei sigilli all'ingresso del locale. Lo stesso giorno i gestori della discoteca hanno comunicato l'annullamento di tutti gli eventi in programma nel fine settimana "per cause di forza maggiore". Il provvedimento, hanno spiegato dalla Questura, ha origine da alcuni fatti illeciti che hanno recentemente interessato il posto, con sviluppi nei vicini spazi esterni e, in particolare, in quanto avvenuto la notte dell'8 febbraio quando il personale della Squadra volante della Polizia friulana è stato chiamato a intervenire per una segnalazione di una rissa tra più persone. Nell'occasione nel parcheggio accanto al locale sono state identificate varie persone, fra cui una ragazza residente in provincia di Udine, che ha dichiarato che in seguito a una lite verbale con un altro avventore avvenuta all'ingresso del locale era stata raggiunta nel parcheggio e malmenata.

IL RACCONTO

L'uomo sarebbe stato aiutato da un gruppo di giovani, fuggiti prima dell'arrivo sul posto delle volanti della polizia. Per difendere la giovane erano intervenuti poi anche dei suoi amici. La ragazza non ha voluto far ricorso alle cure mediche. L'episodio segue a breve distanza temporale altri eventi che avevano portato all'intervento delle forze dell'ordine, dovuti spesso al comportamento di avventori alterati e aggressivi a causa del consumo di sostanze alcoliche. Il questore, ritenendo che il locale costituisca al momento un grave pericolo per l'ordine e la sicurezza pubblica, oltre a essere un pun-

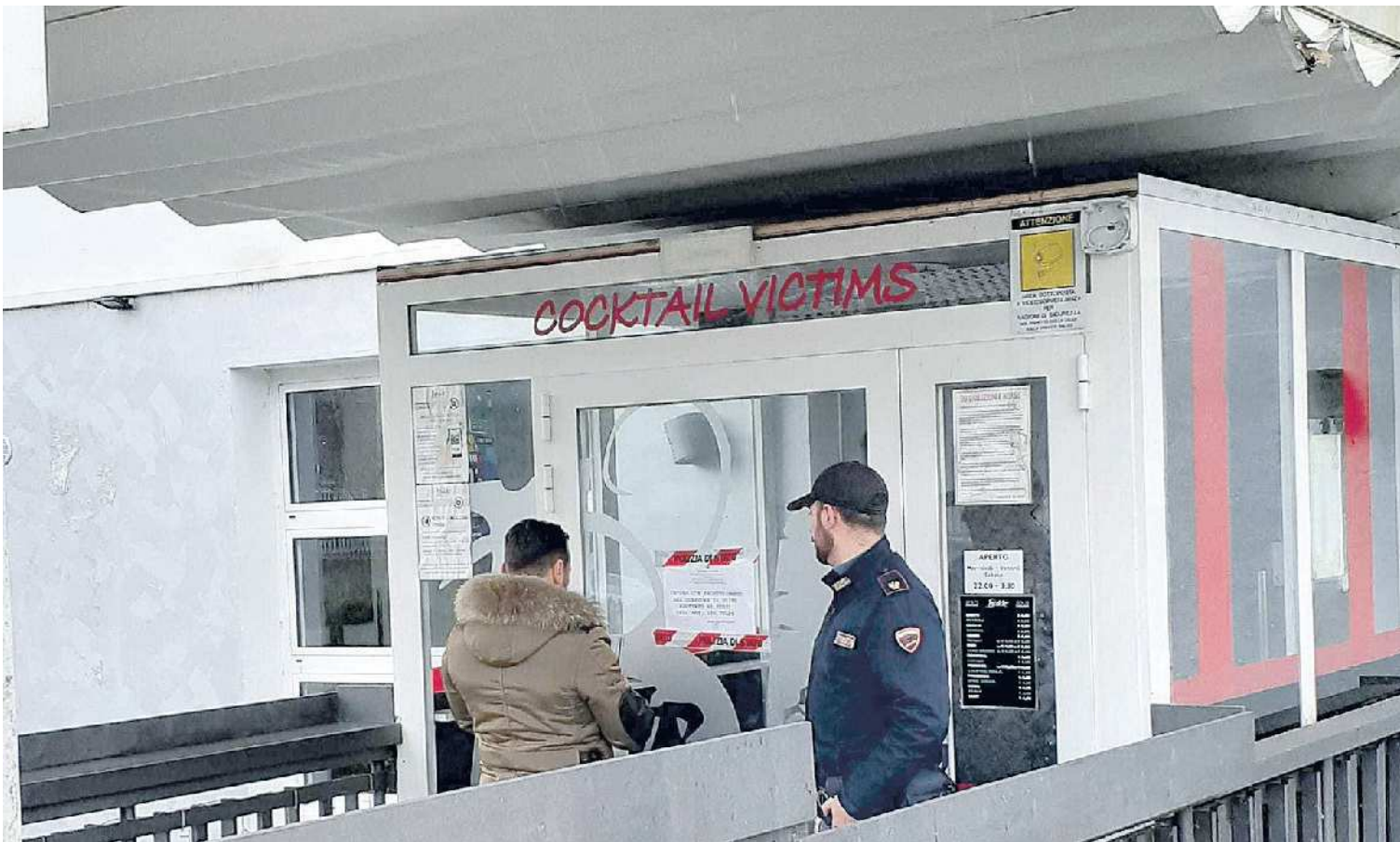
**LA SOCIETÀ
DI ADDETTI
ALLA SICUREZZA
«SIAMO DISPIACIUTI
LAVORIAMO
CON NORME VETUSTE»**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

to di ritrovo di soggetti pregiudicati e spesso ubriachi, ne ha disposto d'urgenza la chiusura. La questura sottolinea che il provvedimento di chiusura (ex articolo 100 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza), non è diretto a punire il gestore del locale, anche se naturalmente ne subisce le conseguenze negative di carattere economico, ma serve a tutelare l'ordine e la sicurezza pubblica e, in particolare, l'incolumità di tutti quei giovani frequentatori del pubblico esercizio che, a loro malgrado, rischiano di trovarsi coinvolti in risse o in altri spiacevoli fatti illeciti.

LE REAZIONI

Sul caso si registra anche la replica della società Cmp che si occupa di selezione e avvio addetti alla sicurezza presso il locale. «Siamo dispiaciuti e combattuti. Qualcosa non funziona o non ha funzionato», hanno fatto sapere tramite il loro consulente del lavoro Simone Tutino. «Lavoriamo su disposizioni normative vetuste, il testo unico leggi pubblica sicurezza, che apprezzo, ha decenni e decenni e andrebbe rivisto», commenta Tutino. «Non sempre sono d'accordo che i titolari dei locali siano gli unici a subire su fatti commessi da terzi, credo che nessuno voglia problemi o disordini a casa sua e per questo si incrementa la sicurezza, si fa selezione e si decidono le tipologie di serate e ospiti, proprio per scremare», si legge in una nota diramata dal consulente del lavoro. «Gli addetti ai servizi controllo, da mesi, hanno lanciato un allarme sulla gravità delle situazioni che si presentano di notte, che devono essere gestite fino all'arrivo delle forze di Polizia. Si chiede e si vuole dare massima collaborazione, ma di questo passo non se ne può più. Siamo travolti dagli avventori indisciplinati e questo dappertutto, dalla strada, dai locali, ai bar al ristorante e in ogni dove e se un malcapitato inizia ad alzare le mani, anche verso donne, nessuno si mette in mezzo», continua Tutino. Da qui l'invito al Questore di Udine «a presenziare in virtù del suo autorevole ruolo ad almeno due serate presso i locali che sono seguiti dagli Asc che rappresento, da mezzanotte in poi, un venerdì e un sabato sera, così può apprendere direttamente quello che succede e di cosa c'è bisogno».



PROVVEDIMENTO Chiusura per quattro giorni. Questa la decisione presa dal questore di Udine, nei confronti del locale "B'Side"

Mondo politico in lutto per la scomparsa di Turello «Fu sindaco competente»

LUTTO

POZZUOLO DEL FRIULI Nonostante la lotta degli ultimi anni contro la grave malattia che lo aveva colpito, non ce l'ha fatta Nicola Turello, l'ex sindaco di Pozzuolo del Friuli, scomparso prematuramente sabato mattina all'età di 54 anni, all'ospedale di Udine. Originario di Cargnacco, viveva con la famiglia a Zugliano. Lascia la moglie Cristina e due figli, Martina e Mattia, rispettivamente di 24 e 21 anni. Commercialista di professione, ha ricoperto la carica di primo cittadino del suo paese per dieci anni, dal 2009 al 2019, guidando la maggioranza civica di centrosinistra. A farsi interprete del dolore della comunità locale l'attuale sindaco, Denis Lodolo: «Pozzuolo perde un grande uomo, un amministrativo competente e lungimirante, forse il più

competente che Pozzuolo abbia mai avuto. Considerata la sua esperienza in qualità di revisore contabile era molto preparato dal punto di vista amministrativo. Sono vicino alla moglie e ai due figli in questo momento tanto difficile». Quella di primo cittadino è stato l'apice della carriera amministrativa dopo l'esperienza, dal 1999 al 2004, di assessore al Bilan-



cio nella giunta guidata dall'allora sindaco Sergio Beltrame. Tra gli altri ruoli ricoperti, Turello dal 2005 al 2009 è stato anche presidente di A&T 2000. «Siamo profondamente colpiti e dispiaciuti per questa grave perdita - ha detto l'attuale presidente Alberto Rigotto -. Conoscevo personalmente Nicola Turello e tutti noi di A&T 2000 lo ricordiamo per la sua umanità, onestà intellettuale, competenza e spirito di innovazione». Per diversi anni Turello ha ricoperto il ruolo di Revisore contabile in diversi Comuni. Ha guidato poi l'Unione Giovani Dottori Commercialisti della provincia di Udine. Il capogruppo del Patto per l'Autonomia-Civica Fvg Massimo Moretuzzo esprime il cordoglio del Gruppo: «Ricordiamo, in particolare, l'impegno di Turello come amministratore, il suo agire per il bene della comunità, la sua passione ed umanità».

«Era una persona umile e per bene che credeva nella politica come cura della comunità. La sua caparbia lotta contro il male non gli ha impedito di partecipare a tutto il recente percorso congressuale di Azione, dove l'ho incontrato, a conferma della passione che lo animava e che lo aveva reso apprezzato interlocutore ben oltre i confini di Pozzuolo. Lo testimoniano anche i diversi messaggi di ricordo e cordoglio da parte di amministratori e militanti che stiamo ricevendo in queste ore», ha detto anche il segretario del Pd provinciale di Udine Luca Braidotti manifestando il cordoglio del partito. Anche il presidente dell'assemblea regionale Pd Fvg, Franco Lenarduzzi, ricordando particolarmente il suo ruolo di sindaco, ha espresso «un doloroso saluto» inviando alla famiglia le condoglianze del partito regionale. Lunedì alle 19 si terrà la recita del Rosario a Zugliano, mentre i funerali saranno celebrati martedì pomeriggio nel tempio di Cargnacco. Proprio grazie all'impegno di Turello vennero trovati i fondi per la riapertura del museo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Borgo stazione al setaccio: identificate 100 persone

INTERVENTI

UDINE Cento persone identificate, di cui cinquanta minorenni. Tredici esercizi commerciali finiti sotto la lente d'ingrandimento: per uno di questi, dove sono state riscontrate violazioni in termini di sicurezza degli ambienti di lavoro, è scattata la sospensione della licenza. Sono i principali risultati dei controlli straordinari disposti dal questore di Udine, Alfredo D'Agostino, in Borgo Stazione. Controlli che la questura ha rafforzato e che con queste modalità (dispiegamento di 40 operatori tra Polizia di Stato, Carabinieri, Guardia di Finanza e Polizia locale di Udine) si svolgono una volta a settimana. In questa, l'attività è

scattata nelle prime ore del pomeriggio di giovedì 8 febbraio e ha visto l'intervento anche del personale cinofilo specializzato nella ricerca di sostanze stupefacenti. Il controllo di cento persone fra cui 50 minorenni ha portato alla segnalazione di tre ragazzi al prefetto quali assuntori di sostanze stupefacenti. Sono stati controllati anche 13 esercizi commerciali che hanno determinato il sequestro amministrativo di 23 chilogrammi di alimenti senza tracciabilità; quattro le multe, due delle quali per carenze igieniche e due perché le forze dell'ordine hanno rinvenuto alimenti senza tracciabilità per un ammontare di 5 mila euro. Al titolare di uno dei locali commerciali sono state contestate alcune violazioni relative

alla normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro che comportano l'emanazione di un provvedimento di sospensione dell'attività imprenditoriale.

INCIDENTE

I vigili del fuoco sono intervenuti poco dopo le 8.30 ieri in via Gervasutta a Udine, dove una Volkswagen Polo è finita fuori strada, colpendo una colonnina

**CINQUANTA MINORENNI
CONTROLLATI
TREDICI ESERCIZI
COMMERCIALI
FINITI
SOTTO LA LENTE**



POLIZIA Cento persone identificate, di cui cinquanta minorenni. Tredici esercizi commerciali finiti sotto la lente

del gas all'altezza del civico 120, prima di finire contro la recinzione di una casa. Illeso il conducente dell'auto. Il mezzo ha riportato danni seri all'avantreno. Distrutta la colonnina: i pompieri sono intervenuti per evitare possibili dispersioni di gas e per mettere in sicurezza l'area. In via Baldasseria è arrivata anche una pattuglia della Polizia locale. Due persone sono state invece soccorse, nel primo pomeriggio, per le ferite che hanno riportato a seguito di un incidente in via Trieste, a Pavia di Udine. Si è trattato di una fuoriuscita autonoma. Sul posto un'ambulanza proveniente da Palmanova e l'elisoccorso. Le due persone hanno poi rifiutato l'ospedalizzazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BIANCONERI

Brenner deve ancora riprendere il giusto minutaggio

«Brenner deve recuperare minutaggio, Davis invece si è allenato con noi in settimana, lo convocherò. Per lui si tratterà solo di gestione settimanale, visto il suo background». Sono state queste, ieri, le parole pronunciate in conferenza stampa dall'allenatore dell'Udinese.



Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it

LA PREPARAZIONE

L'impressione è che la sfida che attende la squadra di Cioffi nel posticipo di domani sera all'Allianz Stadium sarà più difficile di quella del 9 dicembre scorso al "Meazza" contro l'Inter che rifilò quattro sventole ai bianconeri. E non solo per la qualità della Juventus, ma anche perché l'undici di Allegri, ferito dopo il ko contro i neroazzurri, vuole risollevarsi. Quindi è facilmente intuibile che affronterà l'Udinese al top della concentrazione, con cattiveria agonistica, se non addirittura con ferocia. Ma non esistono gare perse in partenza, l'Empoli docet, per cui le zebrette dovranno crederci, dovranno essere propositive, anche coraggiose a patto di evitare quei grossolani errori che, cammin facendo, le sono costati punti importanti impedendo loro di trovarsi ora in una posizione più consona al loro valore.

OLTRE I LIMITI

«Siamo motivati e consapevoli dell'impegno che ci attende - ha esordito Cioffi nel presentare la sfida di domani -. E dobbiamo credere in ciò che facciamo. Siamo focalizzati sul potere e voler far punti. Sappiamo che affrontiamo la prima della classe come mentalità, quelli della Juve sono giocatori abituati a vincere che cercheranno il riscatto dallo scivolone di San Siro, ma vi garantisco che siamo pronti a disputare una partita che deve andare oltre i nostri limiti fisici e mentali; daremo battaglia». Qualcuno a questo punto gli ha fatto presente che l'Udinese non ha nulla da perdere, ciò dovrebbe consentirgli di andare in campo senza paura, ma il tecnico non ci sta. «In un campionato come quello in corso in cui si possono fare punti in tutte le parti abbiamo invece tanto da perdere, un motivo in più dunque per essere al cento per cento sotto tutti i punti di vista e l'avversario non entrerà in campo sottovalutandoci per cui le difficoltà aumenteranno, ma siamo pronti a dire la nostra».



«DAREMO IL SANGUE PER FARE PUNTI»

Cioffi carica la squadra verso la Juve

«Non è vero che non abbiamo da perdere»

Mancherà il cervello di Pereyra

e può essere un'assenza pesante

Amarcord

Zoff ma non solo, la lunga fila dei doppi ex

La storia delle sfide tra Juventus e Udinese è caratterizzata anche da numerosi doppi ex, alcuni dei quali personaggi di prestigio. L'apripista è stato Alfredo Foni, lo sportivo di Udine più vincente (come calciatore e allenatore) Poi ricordiamo Giuseppe Viani, Sergio Manente, Johannes Ploger, Oscarre Vicich, Amos Mariani, Umberto Pinardi che è la vecchia gloria vivente più

longeva dell'Udinese. Poi ancora Aldo Olivieri, Elio Angelini, Antonio Montico, Bruno Mazzia, Gianni Romano, Guglielmo Burelli, Tarcisio Burgnich, Umberto Rosa, Franco Causio, Vincenzo Chiarenza, Dino Zoff (lo sportivo friulano più vincente), Alberto Marchetti, Pietro Fanna, Pietro Paolo Virdis, Luciano Miani, Carlo Osti, Massimo Storgato, Giovanni Koetting, Luigi De

Agostini, Rino Marchesi, Andrea Caverzan, Adriano Bonaiuti, Alessandro Orlando, Raffaele Ametrano, Marco Zamboni, Morgan De Sanctis, Jonathan Bachini, Marco Zanchi, Antonio Chimenti, Stephen Appiah, Victor Boudianski, Pietro Leonardi, Giuliano Giannichedda, Sergio Almiron, Emanuele Belardi, Vincenzo Iaquinta, Simone Pepe, Marco Motta, Mauricio Isla, Kwadwo

Asamoah, Roberto Pereyra, Fabio Quagliarella, Michele Pazienza, Alberto Zaccheroni, Luigi Delneri, Antonio Candreva, Maurizio Trombetta, Guillermo Cuadrado, Medhi Benatia, Rolando Mandragora, Martin Palumbo, Marley Aké. Una lunga fila di personaggi-amati o meno - che hanno avuto il piacere di vestire entrambe le maglie bianconere.

G.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Guido Gomirato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIOVANI

Non conosce regolarità e linearità la stagione dell'Udinese Primavera di Igor Bubnjic, che torna a perdere, e pesantemente a Reggio Emilia contro la Reggiana dopo le due scintillanti vittorie contro Parma e Cremonese, come riconosciuto anche dal sito ufficiale bianconero. «La Primavera non riesce a replicare le belle prestazioni recenti e crolla 3-0 in casa della Reggiana. Primo brivido già al 7': D'Angelo arriva all'uno contro uno con Mosca, ma spara altissimo e grazie i bianconeri. Lo spavento scuote i ragazzi di Bubnjic, che crescono e costringono il portiere avversario a numerosi interventi nei minuti successivi. Nuredini su punizione è quello che si avvicina maggiormente al gol, con un sinistro sotto la traver-

La Primavera sull'altalena Brutta sconfitta a Reggio

REGGIANA
UDINESE

3
0

GOL: 44' Shaibu, 71' e 76' De Marco.
REGGIANA: Motta, Rouiched, Ferrari, Shaibu, Di Turi, Meringolo (84' Grammatica), De Marco (90' Campaniello), Tessitori (81' Barbieri), D'Angelo (81' Pederzini), Blanco, Natale. A disposizione: Aibangbee, Silipo, Dibra, Abbruscato, Nahrani, Fontanini, Pirazzoli. All. Costa.
UDINESE: Mosca, Scaramelli (62' Bozza), Barbana, Nwachukwu, Nuredini, Lazzaro (74' Ferrara), Barbaro (63' Tedeschi), Di Leva (74' Caccioppoli), Asante, Zunec (73' Bonin), Russo. A disposizione: Malusà, Olivo, Cella, Khavara. All. Bubnjic.

LA SQUADRA DEI RAGAZZI PERDE MALE IN EMILIA E MOSTRA ANCORA LIMITI

sa deviato in angolo. Al 27' è poi Asante da dentro l'area a chiamare Motta al grande intervento. La beffa arriva a pochi istanti dall'intervallo, col pallino del gioco tra i piedi degli ospiti. Shaibu si avventa su un passaggio di Scaramelli troppo lungo per Di Leva, scocca

il destro dalla media distanza e trova la rete. L'ultima occasione della frazione è per Asante, ma la punizione da zolla interessante si infrange sulla barriera. La ripresa si apre con grande intensità da parte delle Zebrette e ancora Motta che deve sventare un doppio pericolo per i suoi. Purtroppo dal 55' i bianconeri rimangono in dieci a causa dell'espulsione di Russo, di conseguenza abbassano il proprio baricentro e diminuiscono le sortite offensive. I padroni di casa trovano coraggio e raddoppiano fortunatamente al 71', quando De Marco dopo un rimpallo si trova il pallone sui piedi e realizza a pochi passi dalla porta. Lo stesso numero 7 completa la



I GIOVANI L'Udinese Primavera in una foto d'archivio

doppietta pochi minuti più tardi con un destro rasoterra su imbucata di D'Angelo. C'è spazio per un'altra punizione di Asante, sventata nuovamente dal portiere granata, ma l'assedio finale non porta al gol che avrebbe reso meno amaro il risultato. Brusco stop su un campo difficile, ma va ritrovata la forma migliore per

l'ennesimo big match, stavolta casalingo, col Venezia». Adesso si dovrà tornare a pensare positivo dopo uno scivolone di certo inatteso dopo il fantastico blitz esterno sul campo della Cremonese, tornata subito a ruggire con un 4-0 sul campo dell'Alessandria.

S.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CAPOLAVORO CONTRO GLI SQUALI

BASKET A2

Sarà pure in difficoltà, dal punto di vista della classifica (ma il cammino è ancora lungo, diamo tempo al tempo), però la Gesteco Cividale si conferma anche stavolta un'ammazza-grandi. Il successo di venerdì sera contro Trapani, in diretta tv, senza nulla togliere a Lucio Redivo o Doron Lamb (una bomba a orologeria), è stato soprattutto l'ennesimo capolavoro di tattica difensiva dell'allenatore ducale Stefano Pillastrini, capace d'imbrigliare nella ripresa una squadra abituata a segnarne novanta e talvolta anche cento a ogni uscita. Partiamo proprio dalle considerazioni del tecnico nell'immediato post gara: «La priorità era cogliere una vittoria che ci serve davvero tanto. Siamo vivi, la squadra ha giocato con una grande energia contro un'avversaria che ha notevole fisicità e che di solito in campo aperto è micidiale. L'abbiamo tenuta a un punteggio molto più basso di quelli che produce di solito. Non li abbiamo fatti correre, in attacco abbiamo avuto una pericolosità diffusa, non abbiamo giocato con un solo giocatore e questo credo che sia il progresso più grande. Peraltro Lucio (Redivo ndr) è stato assolutamente decisivo proprio perché nel primo tempo aveva segnato solo cinque punti, perché la palla l'hanno toccata tutti e la squadra è andata in crescendo». «Spesso - ha proseguito Pillastrini - quando partiamo affidandoci completamente a lui, nessuno degli altri entra in partita, non riusciamo a essere pericolosi tutti quanti e poi quando arrivano certi momenti della partita, in cui lui certe cose le può fare e gli altri magari un po' meno, Lucio ha consumato energie importanti e le squadre avversarie sono più pronte su di lui. La strada per noi è questa: schierare la difesa, difendere forte, difendere in cinque, aiutarci sempre e in attacco essere pericolosi tutti quanti, sapendo di avere lui e da oggi possiamo anche dire ben arrivato Lamb».

OLD WILD WEST

Dopo i cugini della Gesteco tocca dunque all'Old Wild West Udine fare il proprio ingresso in scena nella 'fase a orologio' di serie A2. L'avversario, per questa sorta di secondo esordio sta-

►Cividale è riuscita a bloccare la corsa disperata di Trapani: ammazza-grandi

►Oggi tocca all'Oww entrare nella fase a orologio: in campo contro l'Urania



ROTA E LAMB
La foto pubblicata sui canali social della Gesteco per festeggiare il successo inatteso contro un Trapani che sembrava incapace di perdere.



TECNICO Stefano Pillastrini
guida la Ueb Gesteco

gionale, non è sicuramente dei peggiori, ma bisogna ammettere che la Wegreenit Urania Milano ha diversi punti di forza e andrà approcciata nella giusta maniera sin dalla palla a due. «Siamo contenti di tornare a giocare davanti al nostro pubblico - ha sottolineato in sede di presentazione l'assistant coach Lorenzo Pomes -. Troveremo l'Urania Milano, una squadra molto offensiva e in particolar modo efficace fuori dall'arco dei tre punti. Ci sono giocatori molto abili a crearsi un tiro dal palleggio come Amato, Potts e Montano. Dovremo stare attenti a questo aspetto e dirigere la partita come la vogliamo noi».

Per l'Oww ha parlato alla vigilia anche l'esterno Gianmarco

Arletti: «L'Urania - ha detto - è una squadra che gioca molto bene in attacco. Si tratta dell'inizio di un secondo campionato per noi e vogliamo iniziarlo bene, soprattutto dopo le ultime due uscite. Siamo felici di farlo di fronte al nostro pubblico qui al 'Carnera': saremo pronti e carichi di energia».

Così invece Davide Villa, head coach della compagine meneghina: «Vogliamo iniziare con energia e concentrazione questa nuova fase del torneo. La 'fase a orologio' ci metterà di fronte, in trasferta, diverse squadre ben attrezzate, tutte legittime candidate alla promozione finale. Iniziamo questo difficile cammino fuori casa con Udine, squadra solida che ha nel tiro

dal perimetro uno dei suoi tanti punti di forza. Giocare contro avversari di questo livello sicuramente ci costringerà ad alzare ulteriormente la nostra intensità ma, contemporaneamente, ci fornirà grandi stimoli». L'Urania schiera due ex bianconeri, ossia il play-guardia Andrea Amato (dal 2019 al 2021) e il centro americano Gerald Beverly (stagione 2019-2020). In maglia bianconera potrebbe esordire il centro Quirino De Laurentiis. Squadre in campo questo pomeriggio alle ore 18. Arbitreranno Gian Lorenzo Miniati di Firenze, Alessandro Costa di Livorno e Andrea Cassinadri di Bibbiano (Re).

Carlo Alberto Sindici
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Valli del Torre di Tarcento 19 volano alle finali tricolori

ARTI MARZIALI

Sono stati 324 i judoka di tutte le età, in rappresentanza di 32 società, partecipanti al 39° Torneo delle Valli del Torre di Tarcento, organizzato dal Judo Kuroki. Nello specifico, in 184 hanno partecipato alla manifestazione tradizionale, 87 al torneo giovanile, 53 alla qualificazione del Campionato Italiano cadetti A2.

IN FINALE

Partendo proprio da quest'ultima competizione, 19 i judoka che hanno staccato il pass per le finali tricolori, ovvero Sofia Casagrande (52kg, Dlf Yama Arashi Udine), Bojana Grujic (57kg, Fenati Spilimbergo), Giorgia Biasutti (63kg, Polisportiva Montereale), Anna Bodini (63kg, Yama Arashi), Diana Moraru (70kg, Dlf Trieste), Eleonora Fiorenza (70kg, Sport Team Udine), Nicolò Susigan (46kg, Ken Otani Trieste), Ivan Bonanni (50kg, Judo Club Tolmezzo), Alessio Cazzo-

la (55kg, Sgt), Alessandro Dovier (60kg, Sport Team Udine), Riccardo Grandolfo (60kg, Sport Team Udine), Lukas Moro (60kg, Judo Azzanese), Leonardo Mazzega (60kg, Montereale), Simone Casetta (66kg, Polisportiva Tamai), Gesù Francis Aman (66kg, Azzanese), David Slavica (73kg, Sgt), Thomas Collini (73kg, Judokay Gemonia), Alex Martin (81kg, Tamai) e Federico Valenti Bruseschi (90kg, Yama Arashi). A loro si aggiungono i qualificati di diritto Maia Sponza (48kg, Sgt), Manuela Demarin (57kg, Dojo Sacile), Andrea Rusalen (60kg, Azzanese), Mirco Bone (66kg, Skorpion Pordenone) e Francesco Mazzon (81kg, Skorpion). Il successo di società nel Torneo è andato allo Yama Arashi davanti a Dojo Sacile e Sgt. Tra i vincitori di categoria ci sono Rahma Mensallab, Sara Salerno, Francesca Grandi, Eleonora Serra, Nicola Peric, Bilian Hijazi e David Ilis (Sport Team Udine), Almina Esatovska e Luca Moras (Azzanese), Cora De Marchi e Kail Basset (Sacile),

Alessandro Tadjello, Nicole Iova Tudor e Mohammed Kaouti (Shimaj Dojo Fagagna), Tommaso Fotia, Alice Bronzin, Asia Bordon, Carolina Iannone, Bruno De Denaro e Cristian Polignano (Yama Arashi), Gabriele Centore (White Tiger Zoppola), Francesco Sivieri (Fenati), Lucia Diana (Tolmezzo), Michele Zilioli (Tamai), Giulia Rossoloto (Montereale), Edoardo Luigi Puizzinato, Enea Marin, Alice Eloisa Fabian e Justin Dell'Anese (Lib. Cordenons), Elettra Garland, Matteo Borgobello, Lorenzo Clocchiatti e Mattia Di Giusto (Kuroki), Leonardo Feletto (Pol. Villanova).

«Il Torneo delle Valli del Tor-

SONO STATI 324 I JUDOKA CHE HANNO PRESO PARTE ALL'87ESIMO TORNEO GIOVANILE



IL TORNEO 324 i judoka al Valli del Torre di Tarcento

re è la gara che ci ha sempre visti protagonisti a Tarcento, l'abbiamo scelta anche per festeggiare i nostri 40 anni di vita in piena epoca Covid - afferma il presidente del Judo Kuroki Giuliano Casco -. In questa occasione abbiamo schierato oltre 40 atleti di ogni età, coinvolgendoli anche nell'organizzazione, e per questo a volte non in grado di rendere al massimo sul tatami».

«Voglio ringraziare tutti quelli che hanno partecipato alla nostra gara - aggiunge il dt Stefano Stefanel -. Grazie anche ai nostri atleti e ai volontari, che ci hanno permesso di organizzare un bel momento di judo».

Intanto prosegue la corsa di Asya Tavano verso le Olimpiadi di Parigi. Proprio nella capitale francese la ventunenne di Udine ha ottenuto un positivo settimo posto nella categoria +78 kg del

Grand Slam, risultato che consolida le chance di esordire la prossima estate ai Giochi. Dopo aver superato per 3 shido la francese Hayme e per ippon la croata Sutalo, Tavano si è arresa prima all'israeliana Hershko e poi alla turca Ozturk: «Peccato, poteva andare tranquillamente in finale - sostiene il coach azzurro Francesco Bruyere -. Comunque Asya migliora costantemente ed è questo il dato più importante. È davvero cresciuta molto negli ultimi mesi, anche se commette ancora degli errori ingenui che possono essere evitati. Resta un ottimo settimo posto nel torneo più prestigioso del mondo - conclude Bruyere -. Punti preziosi per la qualificazione olimpica e tante buone sensazioni per il futuro».

BT

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un grande premio per un tifoso piccolo (d'età)

CALCIO E TIFO

Il sentimento di scoraggiamento che pervade i tifosi friulani di fronte alla difficile fase che sta attraversando l'Udinese è palese, e talvolta persino l'affetto incondizionato per la squadra si dissolve tra le pieghe delle preoccupazioni per una classifica che sorride poco. Tuttavia, c'è chi non si lascia abbattere da questo clima grigio. Sono proprio i più giovani a far risplendere la fiamma della passione calcistica, ricordandoci il vero significato di tifare per la propria squadra del cuore. Uno di questi in particolare sta riaccendendo la passione dei tempi migliori.

Il suo nome è Alan Ieronimo, che compirà otto anni a maggio ed è originario di San Vito di Fagagna. Gli abbonati in Curva Nord l'hanno imparato a conoscere già visto che non smette mai di cantare da quando entra al Friuli fino al fischio finale dell'arbitro. Per i più "anziani" è diventato ormai un esempio, una speranza ma soprattutto un testimone per il futuro. L'affetto nei suoi confronti aumenta a dismisura, grazie anche ai viaggi in trasferta con l'Udinese Club "Raggio di Luna" Selmosson) nei quali Alan è l'anima del pullman, colui che porta l'allegria facendo cantare, ballare e ridere tutti i presenti. Dopo tanti sforzi il premio: la possibilità di andare come ospite a TV12 per la trasmissione Udinese Tonight. Non solo. Per il giovane tifoso c'è stata anche una sorpresa. Negli studi infatti Alan ha incontrato e conosciuto di persona il nuovo acquisto Lautaro Giannetti.

Una serata che ricorderà per tutta la vita ma che si è ampiamente meritato. Così come il nome di Alan Ieronimo non svanirà mai dalla mente dei friulani che lo hanno conosciuto visto che incarna il passato e il presente dell'Udinese. Un ardente amore per la squadra e una contagiosa passione per il calcio: questi sono gli ingredienti del tifoso perfetto. La sua dedizione non è passata inosservata agli occhi della società dell'Udinese. In riconoscimento del suo straordinario impegno e della sua passione senza limiti, il club ha deciso di premiarlo con un'esperienza unica: una visita alla squadra dopo l'allenamento.

Per Alan, questo è stato un momento indimenticabile. Entrare negli spogliatoi e incontrare i suoi idoli è stato un sogno diventato realtà, un momento che ha reso tangibile tutto l'amore e il sostegno che ha sempre dato alla sua Udinese. Con il passare delle trasferte con il Club "Raggio di Luna" Selmosson è diventato un punto di riferimento per tutti coloro che condividono la sua passione, una fonte di gioia ed emozioni. Ogni volta che si trova sugli spalti, con la sua maglietta bianconera addosso e il cuore pieno di passione, non è solo un tifoso dell'Udinese, ma una vera e propria forza trainante per tutti gli altri spettatori presenti in Curva Nord. Un vero esempio di quanto grande possa essere il tifo per la squadra della propria città.

Stefano Pontoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CALCIO DILETTANTI

Attività scolastica
le iscrizioni al corso
chiudono oggi

Incontro informatico on line organizzato dal Settore Giovanile e Scolastico regionale per spiegare e condividere i progetti relativi all'attività scolastica. Interessati i responsabili tecnici e i laureti in scienze motorie dei sodalizi. Appuntamento domani alle 20.30 e iscrizioni che si chiudono oggi



Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it



PRATESI
I pallavolisti della Tinet a Ortona non portano a casa il risultato perchè non riescono ad essere continuativi e pagano una partita schizofrenica (Foto Moret)

TINET, SCIVOLONE A ORTONA GLI ERRORI COSTANO CARO

►I Passerotti non hanno retto nei momenti importanti della sfida e tornano a mani vuote

►Partita schizofrenica che per alcuni tratti gli ospiti hanno dimostrato di aver in mano

VOLLEY A2

Una Tinet schizofrenica rientra a mani vuote dalla trasferta di Ortona. Dopo un primo set giocato con buon piglio i Passerotti si arenano sul set point e poi giocano a corrente molto alternata per tutto il set successivo. Sprazzi di bel gioco nel terzo parziale, ma non basta. Il successo va alla Sieto, rivitalizzata dalla diagonale bulgara arrivata nell'ultima sessione di mercato, e la Tinet deve leccarsi le ferite. E tuttavia la Tinet, che presenta in sestetto Bellanova come regista titolare parte alla grande, costringendo Lanci a spendere il suo primo time out sul 4-8. I Passerotti portano il prezioso gruzzoletto fino alla zona calda del parziale: 16-20. La battuta di Katalan viene ricevuta nel campo pratese e Terpin non se lo fa ripetere due volte firmando di prima il punto del 16-21.

La Sieto però non demorde e si riporta a -2 sulla battuta di Bertoli, grazie anche alla buona vena dell'opposto bulgaro Lapkov. Dopo il time out di Boninfante Bellanova serve un'ottima pipe a Petras e lo slovacco ringrazia: 19-22.

Scopelliti blocca Lapkov a muro e si va a set point: 20-24. Patriarca annulla il primo e poi Lapkov indovina una serie decisiva in battuta. Lucconi viene bloccato da un Patriarca in palla: 24-24 e si va ai vantaggi.

Altro muro di Ortona e la Tinet distratta in copertura fa cadere una palla sanguinosa consegnando agli abruzzesi il set point. Fortunatamente l'opposto sbaglia la battuta. Lo staff gialloblù si gioca la carta Baldazzi, ma non da frutti. Il set si conclude con un errore in attacco di Lucconi: 27-25 e set gettato alle ortiche con un parziale di 7-1 per i padroni di casa. Ortona, che era stata tenuta a bada per quasi tutto il primo parziale, inizia il secondo con un'iniezione di fiducia e parte in vantaggio anche nel secondo: 9-6. La Tinet fatica a fare cambio palla e i padroni di casa volano: 13-7. I gialloblù si rifanno sotto: 15-12. Ortona rilancia: 20-14. Entra anche Truocchio per provare ad invertire il trend. Ma Ortona è lanciata e la chiude 25-17. Il terzo set riparte con la squadra che ha terminato il parziale precedente. Ortona si porta avanti di un break, ma poi viene rintuzzata

SIECO ORTONA	3
TINET PRATA	1

TINET PRATA: Baldazzi, Katalan, Alberini, Aiello (L), Lucconi, Scopelliti, De Angelis (L), Pegoraro, Bellanova, Terpin, Petras, Iannaccone, Truocchio . All: Boninfante
ORTONA: Fabi, Broccatelli (L), Bertoli, Benedicenti (L), Del Vecchio, Marshall, Patriarca, Cantagalli, Tognoni, Donatelli, Lapkov, Di Giulio, Dimitrov, E.Lanci. All: N. Lanci
ARBITRI: Cruciolini di Perugia e Salvati di Roma
PARZIALI: 27-25 / 25-17 / 16-25 / 25-22

NON BASTA
LA SPINTA
IN ALCUNI MOMENTI
DEL SET
MATCH A CORRENTE
ALTERNATA

ta la fuga da Baldazzi in battuta che mette a terra due ace consecutivi e certifica il primo vantaggio gialloblù: 8-7.

Un Terpin indiatolato trascina la sua squadra e riesce a dare alla Tinet un prezioso +5: 12-17. Iniziano a funzionare anche la battuta e il muro. Quello di Katalan su Patriarca segnala il 15-22. E il capitano a marcare il set point con un buon primo tempo. Questa volta il set si chiude subito. Muro di Alberini e 16-25 finale. La rincorsa al quinto set parte con un ace di Baldazzi. Sale anche il muro e i gialloblù si trovano avanti 0-3. Qualche imperfezione di troppo permette alla Sieto di impattare e poi sorpassare a quota 12. La Tinet torna avanti sul turno di servizio di Terpin con Petras bravo a murare Lapkov: 15-16. Per la parte finale del set, quando si è in perfetto equilibrio, rientra Lucconi. Errore in pipe di Terpin e Ortona va al match point. Boninfante chiama tempo. Alberini ripropone lo stesso schema. Questa volta il 12 gialloblù viene murato e i tre punti restano ad Ortona.

Mauro Rossato
© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Chions Pasiano ha riaccesso il motore

APC CHIONS	55
PASIANO	83

Chions: Bergamo 8, Enea Vian 1, Minuti 14, Fabrici 4, Nuzzo 2, Venturin 2, Giorgio Vian 3, Mezzarobba, Vignola 10, Favaro 2, Davanzo 9, Celant. All. Misuraca. Pasiano: Ghirardi, Trevisan 3, Casarotto 20, Nardin 9, Johnson 11, Bomben 12, Zanatta 8, Piccinin 4, Cash 2, Turchet 12, Giacuzzo 2. All. Cicchellerro.

Arbitri: Casamicheli di Cordovado e Trevisan di Roveredo in Piano.

Note. Parziali: 16-23, 33-43, 44-71.

BASKET

I due recenti ko contro Maniago e Fossaltese ne hanno frenato la corsa (dopo ben nove successi consecutivi), ma non intaccato il morale: a Chions la formazione di coach Max Cicchellerro vince bene, vince largo.

Nel primo tempo gli ospiti colpiscono ripetutamente dall'arco, spediscono a segno ben otto triple (tre di Nardin, due di Casarotto, una a testa di Johnson, Zanatta e Trevisan), andando a raggiungere la doppia cifra di vantaggio. Nonostante gli sforzi di Miniutti (10 punti a referto nei venti minuti iniziali) e compagni, la gara in avvio di ripresa è indirizzata (33-43 il parziale al riposo), ma nulla la-

scia presagire ciò che succederà di lì a poco, dato che nel terzo periodo il Pasiano rompe gli argini e travolge gli avversari con uno tsunami di canestri, in evidenza soprattutto Casarotto e Turchet.

Nel quarto periodo la formazione ospite è sazia e, a giochi fatti, si tratta solamente di attendere la sirena del quarantesimo minuto. Gli altri risultati della

REDUCE DI DUE
KO CONTRO
MANIAGO
E FOSSALTESE
LA FORMAZIONE
SUI È RISOLLEVATA

terza di ritorno del campionato di Divisione Regionale 2: Fossaltese-Fontanafredda 58-54, Aviano-Brugnera 50-60, Maniago-Cellina 65-25, Azzano 'B'-Virtus Pordenone 50-46. Nell'anticipo della quarta di ritorno il Brugnera ha superato in casa il Fontanafredda col risultato di 80-76.

La classifica: Fossaltese 22; Pasiano, Maniago 20; Brugnera 16; Fontanafredda 14; Virtus Pn 10; Azzano 'B' 6; Chions, Cellina 4; Aviano 2. Il quarto turno del girone di ritorno come abbiamo visto si sta già giocando; il relativo programma è completato da Aviano-Pasiano, Cellina-Chions, Azzano 'B'-Fossaltese, Virtus Pn-Maniago.

Carlo Alberto Sindici
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Fontanafredda taglia il traguardo 50 anni sui pedali

►Quattordici volontari
a far nascere il gruppo
Un campione italiano

CICLISMO

Quasi mezzo secolo di vita per la Società ciclistica Fontanafredda in quanto festeggerà, proprio il 13 febbraio del 2025 questo importante traguardo. Sembra ieri quando un gruppo di 14 volenterosi amanti del ciclismo puro diedero vita al sodalizio che scelse come colori ufficiali il giallo azzurro: Olivo Turchet (papà di Gildo), Benedetto Cescon (che poi passò alla Sacilese), Luigi Volpi (divenuto tecnico regionale), Ezio Gobbo, Giancarlo Biagini, Giovanni Perin, Luigi Puiutta, Gianfranco Sfreddo, Valentino Turchet, Luigino Carniello, Renato Gattoni, Renzo Zaina, Vittorio Manzi e Giuseppe Sfalci si diedero da fare organizzando diverse gare e facendo correre tanti ciclisti delle categorie esordienti e giovanissimi. Nel corso degli anni la Sc Fontanafredda fece decollare nelle categorie superiori, fino al professionismo, atleti del livello di Daniele Del Ben, tricolore su strada dilettanti 1982, professionista dal 1985 al 1989, Stefano Verziagi, Gianni Da Ros, Lorenzo Trabucco, Marco Corrà e Davide Cimolai, quest'ultimo ancora in attività. «Abbiamo scelto di dedicarci alle categorie giovanili come agli albori - afferma il presidente Gilberto Pittarella - la squadra degli juniores l'avevamo fino al 2022 ma poi ci siamo fermati in quanto era diventata una fascia troppo impegnativa per le nostre possibilità. Quest'anno ci dedicheremo agli esordienti e giovanissimi».

Tra le novità un nuovo gruppo di 12 ciclamatori e la squadra delle scorte tecniche con 30 motociclisti e dal punto di vista organizzativo? «Il Giro Del Friuli Venezia Giulia per

juniores sarà il nostro fiore all'occhiello - risponde - oltre 30 squadre hanno già chiesto di parteciparvi ma noi dovremmo chiudere le iscrizioni a quota 25. Tra questi anche parecchi team stranieri provenienti da Ungheria, Austria, Slovenia e Croazia». Quattro giorni di gare da giovedì 30 maggio a domenica 2 giugno. Sarà confermato il cronoprologo a squadre al Velodromo Ottavio Bottecchia, per festeggiare il traguardo al Tour de France (1924) del campione di Colle Umberto, adottato da Pordenone, mentre le tappe su strada si snoderanno tra Fontanafredda, Porcia, Maniago e Zoppola. E la Casut - Cimolais? «Da quest'anno sarà dedicata agli allievi e si correrà il 7 luglio - risponde Pittarella - la gara per la prima volta nella storia cambierà categoria. Del resto volevamo rendere autonoma la competizione giunta alla 35. edizione e questa ci è sembrata la soluzione giusta». Da rilevare che la Notturna dell'Assunta, dopo un anno di assenza, dovuta al maltempo e non più recuperata, tornerà regolarmente in calendario il prossimo 9 agosto. Queste le altre gare: 2, Memorial Bruno Pivetta per giovanissimi a Ronche di Fontanafredda (14 aprile), Bicimparò Kinder al Bike Park (7 Maggio), Giovanissimi a Villadot di Fontanafredda (12 maggio), Trofeo Livenza Bike per Giovanissimi al Bike Park (11 agosto) e Città di Fontanafredda Trofeo Rost. ForcEat a Forcate (29 Settembre). La squadra dei giovanissimi sarà formata da 16 giovani ragazzi e saranno seguiti dai direttori sportivi Lisa Galianzo e Dimitri Mattia (accompagnatori Claudio Galianzo e Marco Mattia): Linda Rebecca, Leonardo Rebecca, Christian Bottos, Elia Bulocchi, Gabriele Basso, Mattia Basso, Nathan Canzian, Daniele Mazzara, Gabriele Mazzara, Muhammad T. Iqbal, Ahmad R. Iqbal, Alberto Di Martino, Marco Di Martino, Marco Santarossa, Thomas Bottos e Giulio Sartini. Gli esordienti saranno sei diretti da Marco Pivetta (accompagnatori Andrea Mattia e Lorian Brussa): Diego Atzori, Matteo Brussa, Lorenzo Francescon, Riccardo Juncu, Matteo Furlan e Samuele Zanellato. La presentazione ufficiale si terrà il 9 marzo a Vigonovo.

Nazzareno Loreti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRA LE NOVITÀ
UN NUOVO GRUPPO
DI AMATORI
E LE SCORTE
TECNICHE
CON 30 MOTOCICLISTI



LA STORIA Tra i campioni anche Dal Ben (secondo in alto da sx)

TAMAI, CHE RINASCITA TERZO COLPO DI FILA

► Rimonta show contro la Pro Gorizia
Oggi la Sanvitese può diventare seconda

► Il Brian trova ancora un pareggio
Spal Cordovado, un altro rovescio

CALCIO ECCELLENZA

Il Tamai spiana la strada alla Sanvitese per il secondo posto e si riapre una fessura verso l'alto che potrebbe portargli nuova luce. La vittoria in rimonta sulla Pro Gorizia è di quelle che possono far svoltare la stagione. Per dirla nella lingua della tradizione locale del periodo oramai prossimo, sono gli isonini ad essere andati di magro stavolta. La renga di Tamai già è saporita per mercoledì, ma la doppietta di Zorzetto inframezzata dal gol di Carniello ne hanno aumentato il gusto con anticipo. L'illusoria segnatura di Lucchio è rimasta singolare nel sabato goriziano, nel secondo tempo solo bersagli di casa.

IL RACCONTO

È la terza vittoria consecutiva per la formazione di De Agostini, quinta negli ultimi sei incontri. Secondo pareggio consecutivo per la capolista Brian Lignano, che intanto si sta caricando per l'esordio nella fase nazionale di Coppa Italia. Dopo quello di Tricesimo è cristallizzato l'equilibrio anche in casa con il San Luigi, con una rete per parte (Ciriello e Gruijc). Ancora niente di buono per la Spal Cordovado. Il 3-0 incassato in



LE FURIE Il Tamai ha conquistato la sua terza vittoria di fila contro la Pro Gorizia

trasferta dal Chiarbola Ponziana lascia i giallorossi più dietro a tutti. I cordovadesi sono sempre preceduti dal Sistiana Sesljan, che però un passetto avanti sul campo goriziano della Juventus riescono a compierlo. Così facendo, pure in attesa dei verdeti di oggi pomeriggio, per la squadra di Bernardo la zona più pericolosa diventa pura attualità.

Gli altri anticipi sono stati Azzurra Premariacco - Codroipo 0-0 e Zaula Rabuiese - Pro Fagnagna 4-1, con reti di autori tutti diversi: Menichini, Porgornik, Cassin, Trebez e Pisani.

TRITICO

Dopo la grande abbuffata di anticipi, rimangono tre incontri capaci di catalizzare comunque grandi attenzioni. Ci sono

posti che contano in ballo, che possono essere intaccati da Rive d'Arcano Flaibano - Fiume Veneto Bannia, Sanvitese - Maniago Vajont e Tolmezzo - Tricesimo. C'è la possibilità di ridisegnare il podio, di stabilire la velocità di crociera di aspiranti a tali piazzamenti e di chiarire maggiormente la questione nelle retrovie. Max Rossi si prepara in casa a ricevere il collega

Claudio Colletto, vantando un punto in più. I neroverdi fiumani stanno facendo bene, ma la formazione udinese è in una risalita che risponde a tutte le credenziali di avvio. Sicuramente sono squadre in salute, nessuna delle 2 può accontentarsi di giocare per il pareggio (con tutta la concorrenza che spinge alle spalle), Kabine e Pluchino si ripresentano come i maggiori indiziati per il tabellino dei marcatori.

Aria di derby a San Vito al Tagliamento. Il confronto tutto provinciale con i maniaghesi offre occasione di risposta biancorossa ai goriziani. Non è platonica la lotta per il secondo posto (che potrebbe ripresentarsi in solitaria), riuscire a starci da outsider è un merito ulteriore. Poche storie per il club del presidente Rovere: servono punti salvezza. Quel 3-1 patito in casa all'andata può essere modificato da una situazione di squadra ben diversa. Non si prevedono pullman davanti alla porta in nessuno degli schieramenti: Moroso e Mussoletto studiano soluzioni diverse. Per accentuare situazioni vicine al podio come alla coda si finisce con la gara in Carnia. Il Tolmezzo quarto e il Tricesimo terzultimo sono assieme reduci da pareggi. I carnici sono stati recuperati a Vajont, i collinari hanno imbrigliato la capolista Brian. Non sono identiche premesse. Il Tolmezzo che non vuole perdere ulteriore terreno sul terzo posto, dopo una cavalcata nei primi mesi che ha perso ritmo. A Tricesimo ci tengono a dimostrare che il risultato positivo con la capolista non è stato solo un caso.

Roberto Vicenzotto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Neri riprova la scalata al vertice della Libertas

ATLETICA

«Quattro anni sono passati veloci. Sono successi molti episodi, in particolare ci siamo trovati di fronte ad una pandemia. Ma, con grande soddisfazione, posso dire che abbiamo raggiunto tutti gli obiettivi». Lo ha riferito con un pizzico di orgoglio, facendo trasparire un po' di emozione, martedì sera, il presidente uscente del Comitato provinciale Libertas di Pordenone, Ivo Neri. Il quadriennio olimpico si è concluso e ora per l'ente di promozione sportiva, che continua a far registrare numeri record in quanto a tesserati - 12mila nell'ultimo anno - , è tempo non soltanto di bilanci ma anche di guardare all'imminente congresso provinciale per il rinnovo delle cariche sociali. Neri, forte di un consenso molto forte, si ripresenterà. «Non avrei pensato di ricandidarmi fino a qualche mese fa - ha riferito - soprattutto per una questione anagrafica. Poi, però, guardando al futuro, in particolare al rinnovo di alcune convenzioni in essere, come quella del 2026 per la gestione del lago della Burida, ho lasciato da parte ogni perplessità». Già, proprio il lago della Burida. «Il nostro fiore all'occhiello», ha evidenziato lo stesso Neri. «Realizzeremo, in collaborazione con il Gruppo canoa kayak di Cordenons, una grande piattaforma didattica in legno che i bambini delle scuole potranno utilizzare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Diana resiste all'Altamarca L'Olympia bloccata a Prata

FUTSAL A2

Capolavoro Pordenone. I neroverdi vincono al Palaflora contro l'Altamarca e consolidano la propria posizione playoff, un secondo posto che lascia a -4 proprio i trevigiani. Partita ricca di emozioni. Partono meglio gli ospiti con Delmestre, in tap-in dopo la respinta di Vascello. Grigolon e Stendler non ci stanno e contribuiscono al 2-1 Pordenone. Locali "on fire", Bortolin e Langella allungano fino al 4-1, Modesto accorcia prima del break. Nella ripresa, il cronometrista convalida il quinto gol di Ziberi dopo l'annullamento degli arbitri, l'Altamarca si rifà sotto con Delmestre e Boscaro, agevolati anche dal portiere del movimento. Il Pordenone regge e vince 5-4.

In serie A2 il Maccan Prata ritorna a vincere, mantenendo così 9 punti di vantaggio sulla seconda, il Sestu. I gialloneri, dopo aver chiuso il primo tempo in vantaggio contro l'Olympia Rovereto per 3-2, subiscono la rimonta ad inizio ripresa, poi si riscattano e firmano il contro-sorpasso vincente (6-4). Grande festa per bomber Lari, tornato in campo dopo 50 giorni dall'infortunio e subito in gol, anche se la serata è tutta di Eric, autore di una tripletta. Giornata positiva anche per Dado Zecchinello, a segno due volte. Partita sbloccata dal brasiliano al 9', di nuovo in equilibrio al 10' con un tocco sotto porta di Secchi. Lari trasforma il rigore provocato da un tocco di mani di Frisenna ed è 2-1. Zecchinello allunga al termine di azione cora-



GIALLONERI Il Maccan Prata in fase difensiva

(Foto Caberlotta)

DIANA GROUP	5	MACCAN PRATA	6
ALTAMARCA	4	OLYMPIA ROVERETO	4

GOL: pt 4' Delmestre, 10' Grigolon, 15' Stendler, 17' Bortolin, 19' Langella, Modesto; st 8' Ziberi, 15' Delmestre, 18' Boscaro.

DIANA GROUP PORDENONE: Vascello, Della Bianca, Grzelj, Bortolin, Ziberi, Stendler, Paties, Finato, Grigolon, Basso, Minatel, Langella. All. Hrvatin.

SPORTING ALTAMARCA: Kovacevic, Miraglia, Houenou, Cerantola, Bon, Maltauro, Modesto, Boscaro, Rosso, Koren, Delmestre, Zarantonello. All. Pagana.

ARBITRI: Di Donato di Merano e Parretti di Prato; cronometrista: Zinzi di Piacenza.

NOTE Espulso al st 6' Cerantola. Ammoniti: Koren, Stendler, Maltauro, Delmestre.

le avviata da Eric, ma l'ultimo squillo prima dell'intervallo è del Rovereto, ancora con Secchi. Ancora lui in avvio ripresa mette la firma per il momentaneo 3-3, seguito dal compagno Maddalosso, anche lui in gol. Cala il gelo al Palaprata, ma è

GOL: pt 9' Eric, 12', 19' Secchi, 14' (rig.) Lari, 16' Zecchinello; st 9' Secchi, 10' Maddalosso, 14', 17' Eric, 19' Zecchinello.

MACCAN PRATA: Boin, Martinez Rivero, Genovese, Marcio, Eric, Biancato, Spatafora, Imamovic, Khalil, Zecchinello, Verdicchio, Lari. All. Sbisà.

OLYMPIA ROVERETO: Bernardelli, Ceschini, Veronesi, Cristel, Zeni, Onzaca, Moufakir, Rafinha, Maddalosso, Secchi, lancu, Frisenna. All. Saiani.

ARBITRI: Saccà di Reggio Calabria e Navarra di Carbonia; cronometrista: Gasparetto di Rovigo.

NOTE Ammoniti Frisenna e Moufakir.

questione di minuti. Una doppietta di Eric nel giro di 2' riporta i locali avanti, i rossoblu si spingono in attacco e Zecchinello li punisce insaccando a porta vuota.

Alessio Tellan

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vivai-Gravis in vetta almeno per una notte Superato il Barbeano

CALCIO DILETTANTI

Quarta tappa di ritorno. In Prima, almeno per una notte, torna in vetta il Vivai Rauscedo Gravis - guidato da Antonio Orciuolo - che supera il Barbeano nell'unico anticipo programmato: 2-0 con firme di Simone Moretti e il solito Alessio D'Andrea. Gli alfiere della terra delle barbatelle salgono a quota 39. Sorpasso, almeno temporaneo sul Vigonovo di Fabio Toffolo (37).

In Seconda girone A il Valvasone Asm con al timone Fabio Bressanutti non stacca la trasferta, Fa cadere la Pro Fagnigola (1-2 in rimonta) e in graduatoria generale è ancora secondo, ma in piena solitudine. Al comando l'Union Pasiano (48) oggi spettatore per turno di riposo. Chiude il podio il San Leonardo (41). Nell'altro anticipo Sarone-Cavolano 2-1 (reti di Martin e Habli per i locali, Tomè per gli ospiti). Nel D, infine, il Morsano di Denis Casasola mette le ali. Batte il Bertiole con il minimo scarto (1-0, golden boy Verona) e allunga il passo in virtù del pareggio (0-0) in Pa-

lazzolo - Castionese. Morsano a quota 44, Castionese a 38 e Lestizza in agguato (37).

In Promozione la doppia ouverture ha visto il Fontanafredda superare, a domicilio, la neofita Cordenonese 3S (1-2) con la premiata ditta Riccardo Lisotto - Francesco Sautto. Per i granata in gol Maxwell Asamoah. In contemporanea, nell'incrocio in chiave salvezza Teor - Maranese (1-1). Fontanafredda (6 vittoria di fila, compreso il recupero) sempre lanciato alla rincorsa della lepre Casarsa che dista 2 lunghezze (44-42) e oggi, alle 15, eserciterà il diritto di replica nel match clou di giornata.

Gialloverdi ospiti del Forum Julii (terza forza a quota 38). Dall'altra parte della graduatoria in ordine crescente Sacilese (10), Teor (12), Unione Basso Friuli (13), Calcio Aviano (18), Maranese (19, prima salva) con Corva (20; Rivolto e Cordenonese 3S (22). Sicuramente più tranquilli Torre 23) e Bujese (14). Alle 14.30, ecco serviti Bujese - Corva, Calcio Aviano - Gemonese (36), Rivolto - OI3, Sacilese - Torre e Union Martignacco - Unione Basso Friuli.

LE GARE

In Prima occhi puntati sul derby Vigonovo - Liventina con i locali che, in casa loro, non hanno mai perso e oggi sono chiamati a gran voce al contro-sorpasso. Match clou Unione Smt - Virtus Roveredo distanziate da un punto (32 a



TECNICO

Prima stagione al Vcr Gravis per Antonio Orciuolo

braccetto del San Daniele -31) con nel mirino il Pravis (35, terzo). Il programma si completa con Union Rorai - Pravis, Calcio Bannia - Camino, Azzanese - SaroneCaneva, Ceollini - Sedegliano e San Daniele - Vallenoncello. In Seconda girone A attenzione su Real Castellana - San Leonardo. Seguono Polcenigo Budoia - Maniago, Calcio Zoppola Prata Calcio Fg, Montereale Valcellina - Purtiliese e Vivarina - Tiezzo.

Nel B Riviera - Arzino, Spilimbergo Caporiacco e Sesto Bagnarola - Majanese. Alla sinistra il Valeriano Pinzano. Infine nel D Zompicchia - Ramuscellese e Torre B - Flumignano.

Cristina Turchet

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RICORDO DI ROBERTO FREAK ANTONI
Serata a ingresso gratuito domani al Capitol di Pordenone con Aqua, Rocco Barbaro Davide Toffolo, Stefano Muzzin & Roby De Piero, Pablito Perissinotto e altri.



Domenica 11 Febbraio 2024
www.gazzettino.it

Alla soglia dei 70 anni e dopo il ritorno in gara a Sanremo Fiorella parte in tour per la prima volta con un’orchestra
Prima data a Roma, il 3 giugno, alle Terme di Caracalla

Mannoia “sinfonica” a Maniago

MUSICA

In un anno così speciale come il 2024 che vedrà Fiorella Mannoia spegnere 70 candeline, l’artista romana è pronta a festeggiare questo traguardo nella dimensione per lei più naturale, il palcoscenico. Parte quest’estate, infatti, un nuovo progetto live: “Fiorella Sinfonica - Live con orchestra”, un tour che farà tappa nelle location italiane più suggestive, per la prima volta accompagnata da un’orchestra sinfonica, con il debutto, nella sua città, il 3 giugno alle Terme di Caracalla. Il tour di Fiorella Mannoia toccherà anche il Friuli Venezia Giulia e precisamente Maniago, il 3 agosto, con il concerto in programma al Parco Centa dei Conti, nell’ambito del Festival in Centa. I biglietti per l’evento, organizzato da Pro Maniago e Comune, in collaborazione con Zenit srl, saranno in vendita, dalle 16 di domani, sul circuito Ticketone.

CORNICE SUGGESTIVA

«Si tratta di un evento molto importante per la città dei coltelli - hanno fatto sapere gli organizzatori -: da molti anni volevamo rilanciare la tradizione della Pro Maniago di ospitare i grandi nomi della musica leggera e quest’anno siamo riusciti a coronare questo sogno. La location sarà

poi molto suggestiva, perché è appena alle spalle della centralissima piazza Italia, ma contemporaneamente immersa nel verde delle prime pendici delle montagne che ci circondano». Una nuova emozionante avventura per Fiorella Mannoia iniziata con il ritorno in gara sul palco dell’Ariston. L’artista partecipa al 74° Festival di Sanremo con il brano Mariposa, un vero manifesto per cantare l’orgoglio di essere donna. La sua prima volta all’Ariston risale addirittura al 1981, quando cantò il brano “Caffè nero bollente”. La seconda è nel 1984 con “Come si cambia” che la consacrò a tutti gli effetti come straordinaria interprete. Il 1987 è l’anno di “Quello che le donne non dicono”, brano scritto da Enrico

Ruggeri, il primo tra i grandi cantautori a credere in lei, inaugurando quel percorso musicale che da sempre la caratterizza, con cui vince il premio della critica che si aggiudica anche al Festival del 1988, grazie a un altro incontro importante, quello con Ivano Fossati, che scrive per lei “Le notti di maggio”.

OMAGGIO ALLE DONNE

Mariposa è un vero e proprio manifesto di donne: Fiorella canta le voci di ognuna di loro, nel tempo, nella storia, nel sentimento e nel mistero, raccontandole nella loro libertà, forza, dolore, gioia, amore. Tutti gli opposti delle donne vivono con orgoglio in questa canzone e si uniscono, gridando insieme l’identità eterna e



SANREMO Fiorella Mannoia e Francesco Gabbani al Festival 2024

IORELLA È IN QUESTI GIORNI NUOVAMENTE IN GARA AL FESTIVAL DI SANREMO CON IL BRANO MARIPOSA UN OMAGGIO ALLE DONNE

inviolabile di ciascuna. L’annuncio dell’unica data in Fvg a Maniago ha già messo in fibrillazione i suoi fan, che sono molto numerosi anche nel Friuli Occidentale, dove l’artista è passata spesso, ospite anche del Folkest.

Lorenzo Padovan
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Musicainsieme

La soprano statunitense Ingrid Kuribayashi a Casa Zanussi

Questa mattina, alle 11, a Pordenone, per la rassegna Musicainsieme, Casa Zanussi ospita il soprano statunitense Ingrid Kuribayashi, reduce dal debutto nel ruolo di Pamina nel “Flauto magico” di Mozart all’Opernfest di Berlino e fresca vincitrice del premio musicale promosso dal Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano. Si



esibirà accompagnata dal pianista coreano Chaeyoon Na, premio speciale al 16° Concorso internazionale “Ottorino Respighi” di Milano, in un programma di arie tutto da gustare, da Mozart a Strauss, da Verdi a Rossini e Donizetti. Al Centro culturale Zanussi, con Musicainsieme, ancora un matinée domenicale nel segno della musica, liberamente

aperto alla città per condividere il piacere di grandi pagine del melodramma. La 47° edizione di Musicainsieme è ideata e promossa dal Centro Iniziative Culturali Pordenone a cura dei Maestri Franco Calabretto ed Eddi De Nadai, per il coordinamento della Presidente Maria Francesca Vassallo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dopo 26 edizioni sospesa “In file”

INCONTRI

Dopo 26 edizioni, “In file”, la rassegna invernale dell’Associazione culturale Colonos di Villacaccia di Lestizza, sospende da quest’anno la programmazione. L’annuale ciclo di appuntamenti, che metteva tutti in ascolto di storie, seduti vicini, “in file”, come un tempo nelle stalle a conclusione di una giornata di fatica, dovrà attendere tempi migliori per continuare a ospitare personaggi emblematici della cultura friulana, sollecitati da confronti e percorsi inediti, intorno a un tema da attraversare e interrogare.

Pre Toni Beline, Renato Jacumin e Tito Maniaco erano tre nomi della primissima edizione del 1998 di una rassegna che ha scandito e registrato i mutamenti del territorio e della società, attraverso dibattiti, racconti, dialoghi e testimonianze, accompagnati spesso da performance musicali, recital e mostre d’arte, fino all’edizione 2023, l’ultima, che ha avuto tra gli ospiti Gabriele Pelizzari, Andrea Tilati e Angelo Floramo, da dieci anni consulente scientifico dell’associazione.

“In file” si ferma, in attesa di chiarire la situazione incerta relativa all’immobile dell’agriturismo, aggiudicato all’asta a un imprenditore veneto lo scorso novembre, e in particolare nell’attesa di capire la reale possibilità di utilizzare in futuro gli spazi per l’attività culturale dell’associazione, che nonostante le difficoltà prosegue la sua progettazione.

Proprio in questi giorni l’associazione ha messo in cantiere la programmazione di “Avostanis”, la storica rassegna estiva, che si svolgerà nel cortile di Villacaccia, se ci saranno le condizioni favorevoli, o in altri luoghi significativi del Friuli. Il tema sarà quello della “Metamorfosi”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Luli Pampin, l’idolo dei bimbi latini ha origini friulane

►Al Teatro del Verme di Milano il suo debutto nella terra degli avi

IL PERSONAGGIO

Scorre sangue friulano nelle vene di Luli Pampin, la star Youtube del mondo latino. Nata in Argentina e spagnola d’adozione, è un fenomeno mediatico in continua espansione, con un canale YouTube che vanta 15 milioni e mezzo di iscritti, per oltre 20 miliardi di visualizzazioni. Il suo debutto italiano è previsto proprio per oggi, con l’atteso show in programma al Teatro Dal Verme di Milano alle ore 15, evento che segue la pubblicazione del suo primo disco in

italiano, dal titolo “Ciao bambini”. L’infanzia passata a cantare e ballare davanti allo specchio, gli studi al conservatorio, qualche anno di carriera professionale nel battaglione della contrabbassa di Cartagena, nell’esercito spagnolo, e poi, quasi per caso, il grande successo. Vista la spiccata passione musicale e artistica, ha studiato nel frattempo anche danza, pittura, scultura, pasticceria e arti marziali. La sua per-

IL SUO BISNONNO GERMANICO VITTORIO GERARDI ERA ORIGINARIO DI PRATA DI PORDENONE EMIGRÒ IN ARGENTINA NEI PRIMI DEL ‘900

cezione del mondo, come ammette lei stessa, è cambiata al compimento dei 25 anni, quando è diventata mamma per la prima volta. Ne è seguito un cambio radicale nello stile di vita che aveva condotto fino a quel momento, dedicandosi al lancio di una serie di messaggi educativi rivolti ai più piccoli. Alcuni esempi? Il brano “Lavate las manos o Lavate los dientes” è divenuto uno spot sponsorizzato dal Ministero dell’Educazione argentino e così anche in Messico, dove è stato ufficialmente ritenuto “messaggio per la sensibilizzazione dei bambini sull’importanza nel lavarsi frequentemente le mani e i denti”. In altre canzoni Luli veicola invece messaggi di inclusività, contro il bullismo e le discriminazioni di genere, accanto a testi in cui facilita l’ap-



LULI PAMPIN Dalla carriera militare agli spettacoli per i bambini

prendimento della lingua spagnola. Non solo quindi un mondo magico fatto di personaggi immaginari e storie divertenti, ma anche l’impegno nel voler trasmettere messaggi istruttivi e favorire l’educazione. Le origini della famiglia di Luli risalgono ai conti del castello di Pasiano di Pordenone. Abbiamo notizie del suo bisnonno, che si chiamava Germanico Vittorio Gerardi. Emigrò in Argentina nella prima metà del Novecento per dedicarsi all’edilizia, insieme a una famiglia che contava già sei figli. Oltre oceano ne nacquero altri quattro, tra cui Luigi, nonno di Luli. E ora il “ritorno” in Italia, con uno show ricco di musica, luci, colori e balli per coinvolgere i suoi giovanissimi fan.

Daniela Bonitatibus
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La violenza colpisce i cardini vulnerabili della democrazia

LA RIFLESSIONE

di Andrea Maggi

Pleonastica e ridondante. Questi sono i due aggettivi che attribuirei alla settimana appena trascorsa. No, non mi riferisco al Festival di Sanremo, ma ai regolamenti di alcuni istituti della nostra regione che hanno fatto molto discutere, perché vieterebbero agli alunni di portare armi e di commettere violenza sessuale nelle loro scuole. Posto che il porto abusivo di armi e di oggetti atti a offendere, più che un eccesso di violenza sessuale, sono reati già contemplati e sanzionati dal Codice penale (sia dentro che fuori dalle scuole), più che un eccesso di zelo questi regolamenti scolastici esprimono tutta l'esasperazione del mondo della scuola, che non sa più cosa inventarsi per contenere l'ondata di violenza dilagante nella società.

Personalmente non credo che la risposta possa essere una dimostrazione di forza uguale e contraria, come potrebbero essere il presidio delle scuole da parte di agenti delle forze dell'ordine o l'inasprimento delle pene. Ciò che avvilisce, dinanzi al perpetuarsi degli episodi di violenza a scuola, è che la macchina della giustizia spesso appare lenta e farraginoso. Già nella seconda metà del Settecento, Cesare Beccaria, scriveva che non è "l'intensione", ovvero l'intensità, ma "l'estensione", la certezza e la prontezza della pena, ad esercitare un ruolo preventivo dei reati. Il clima di violenza in cui viviamo mi fa ripensare al 2012, a quando in Pakistan un commando di talebani assaltò



BULLISMO «Ciò che avvilisce è che la farraginosità della giustizia»

uno scuolabus e sparò in testa alla quindicenne Malala Yousafzai, perché aveva rivendicato, attraverso il suo blog, il diritto allo studio delle ragazze.

Pur essendo, il nostro, un contesto molto diverso, è pur vero che quel vile attentato di allora e le recenti aggressioni nelle nostre scuole hanno in comune l'uso della violenza come strumento di intimidazione e di prevaricazione. Chi non crede nell'uso della parola, e dunque nella ragione, si esprime attraverso l'esercizio della forza, che oggi domina ogni ambito della nostra vita sociale e colpisce in prevalenza, guarda caso, i lavoratori della sanità e dell'istruzione, cioè dei settori che costituiscono i cardini della convivenza civile e della democrazia. La politica da tempo non fa più battere i cuori; anzi, riscuote per lo più diffidenza, e laddove miete consensi, li ricava dal rancore e

dal portafoglio sempre più vuoto degli elettori. In assenza di qualcuno che dia voce alla delusione generale e che sia capace di tramutarla in opposizione alla logica della prevaricazione dei prepotenti, gli appelli alla pace e alla giustizia cadono drammaticamente nel vuoto. Avvilente, se si pensa che Malala Yousafzai, dopo essersi ripresa miracolosamente dall'attentato, nel suo discorso alle Nazioni Unite del 2013 si rivolse proprio ai governi del mondo, affinché combattessero contro ogni forma di violenza a vantaggio del diritto all'istruzione. Pensando a Malala, ritengo che la scuola, quella pubblica per lo meno, mai come oggi debba ribadire di essere la casa di tutti, il luogo dove chiunque può imparare qualcosa nel rispetto del prossimo e dell'ambiente in cui si trova.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Diario

OGGI

Domenica 11 febbraio
Mercati: Meduno.

AUGURIA...

Tanti auguri di buon compleanno a **Nadia Lavanchy** di Ranzano di Fontanafredda, per i suoi primi 69 anni, dai cugini Cristina e Massimo.

FARMACIE

► **Sangianantoni**, via Trieste 200 - Marsure

AZZANO DECIMO

► **Selva**, via Corva 15 - Tiezzo

CASARSA

► **Cristofoli**, via Udine 19

MANIAGO

► **Fioretti**, via Umberto I 39

PINZANO AL T.

► **Ales**, via XX Settembre 49

PORCIA

► **Comunale Fvg**, via don Cum 1 - Pal-se

SACILE

► **Sacile srl**, piazza Manin 11/12

PORDENONE

► **Paludo**, via San Valentino 23.

EMERGENZE

► **Guardia odontoiatrica (sabato, domenica e festivi)**; tel. 349.5647890.
► **Numero verde Regione Fvg emergenza coronavirus**: tel. 800.90.90.60.

► **Prenotazione vaccino anti-Covid-19: chiamare il Cup (Centro unico di prenotazione) dell'Azienda sanitaria allo 0434/223522 o rivolgersi alle farmacie.**

Cinema

PORDENONE

► CINEMAZERO

piazza Maestri del Lavoro, 3 Tel. 0434 520527
«DIECI MINUTI» di M.Tognazzi : ore 14.00.
«PERFECT DAYS» di W.Wenders : ore 14.00 - 16.15 - 21.15.
«IL COLORE VIOLA» di B.Bazawule : ore 14.00 - 16.30 - 21.00.
«POVERE CREATURE!» di Y.Lanthimos : ore 16.00 - 18.30 - 21.00.
«GREEN BORDER» di A.Holland : ore 18.30.
«DIECI MINUTI» di M.Tognazzi : ore 19.00.
«PRIMA DANZA, POI PENSA - ALLA RICERCA DI BECKETT» di J.Marsh : ore 14.15.
«PERFECT DAYS» di W.Wenders : ore 16.15.
«THE HOLDOVERS - LEZIONI DI VITA» di A.Payne : ore 19.00.
«TE L'AVEVO DETTO» di G.Elkan : ore 21.30.

FIUME VENETO

► UCI

via Maestri del Lavoro, 51 Tel. 892960
«POVERE CREATURE!» di Y.Lanthimos : ore 14.00 - 16.15 - 19.00 - 21.40.
«I SOLITI IDIOTI 3 - IL RITORNO» di F.Ferro : ore 14.00 - 16.30 - 19.50 - 22.40.
«IL FANTASMA DI CANTERVILLE» di K.Burdon : ore 14.00 - 17.00.
«IL COLORE VIOLA» di B.Bazawule : ore 14.10 - 16.30 - 19.30.
«TUTTI TRANNE TE» di W.Gluck : ore 14.10 - 16.40 - 17.20 - 19.15 - 21.50 - 22.20.
«PIGIAMA PARTY» di F.Giorgio : ore 14.20 - 17.25.
«WISH» di C.Veerassunthorn : ore 14.25 - 16.45.
«WONKA» di P.King : ore 14.40.
«SANSONE E MARGOT: DUE CUCCIOLI ALL'OPERA» di V.Rovenskiy : ore 14.40 - 16.10.
«DUNE» di D.Villeneuve : ore 18.15 - 21.30.
«ARGYLLE - LA SUPERSPIA» di M.Vaughn : ore 18.50 - 21.55.
«TUTTI TRANNE TE» di W.Gluck : ore 19.10.
«DUNE» di D.Villeneuve : ore 19.20.
«IL RAGAZZO E L'AIRONE» di H.Miyazaki : ore 19.35 - 22.20.
«THE WARRIOR - THE IRON CLAW» di S.Durkin : ore 21.45.
«PARE PARECCHIO PARIGI» di L.Pieraccioni : ore 22.50.

UDINE

► CINEMA VISIONARIO

Via Aquini, 33 Tel. 0432 227798
«POVERE CREATURE!» di Y.Lanthimos : ore 10.30 - 20.50.
«THE HOLDOVERS - LEZIONI DI VITA» di A.Payne : ore 11.00.

«POVERE CREATURE!» di Y.Lanthimos : ore 14.30 - 17.10 - 19.50.
«GREEN BORDER» di A.Holland : ore 10.00 - 15.00 - 17.10 - 20.00.
«IL RAGAZZO E L'AIRONE» di H.Miyazaki : ore 10.30.
«IL COLORE VIOLA» di B.Bazawule : ore 14.30 - 17.50 - 20.30.
«TE L'AVEVO DETTO» di G.Elkan : ore 14.40.
«C'E' ANCORA DOMANI» di P.Cortellesi : ore 16.40.
«HOW TO HAVE SEX» di M.Walker : ore 19.00.
«ANATOMIA DI UNA CADUTA» di J.Triet : ore 10.00.
«PRIMA DANZA, POI PENSA - ALLA RICERCA DI BECKETT» di J.Marsh : ore 14.35.
«ARGYLLE - LA SUPERSPIA» di M.Vaughn : ore 16.35.
«SMOKE SAUNA - I SEGRETI DELLA SORELLANZA» di A.Hints : ore 19.15.
«ANATOMIA DI UNA CADUTA» di J.Triet : ore 21.05.
► **MULTISALA CENTRALE**
via D. Poscolle, 8/B Tel. 0432504240
«THE HOLDOVERS - LEZIONI DI VITA» di A.Payne : ore 14.30 - 21.10.
«DIECI MINUTI» di M.Tognazzi : ore 14.40 - 19.10.
«PERFECT DAYS» di W.Wenders : ore 16.40 - 21.10.
«TUTTI TRANNE TE» di W.Gluck : ore 17.05 - 19.05.

IL GAZZETTINO PORDENONE

REDAZIONE: Corso Vittorio Emanuele, 2
Tel. (0434) 28171 - Fax (041) 665182
E-mail: pordenone@gazzettino.it

CAPOCRONISTA:

Andrea Zambenedetti

VICE CAPOCRONISTA:

Mauro Filippo Grillone

REDAZIONE:

Marco Agrusti, Cristina Antonutti, Loris Del Frate, Franco Mazzotta, Susanna Salvador, Pier Paolo Simonato

UFFICIO DI CORRISPONDENZA DI UDINE

Corte Savorgnan, 28
Tel. (0432) 501072 - Fax (041) 665181
E-mail: udine@gazzettino.it

Camilla De Mori

Piemme
MEDIA PLATFORM

**Servizio di:
NECROLOGIE
ANNIVERSARI
PARTECIPAZIONI**

SERVIZIO TELEFONICO

TUTTI I GIORNI
dalle 09,00 alle 19,00

**Numero Verde
800.893.426**

E-mail:
necro.gazzettino@piemmmedia.it

SERVIZIO ONLINE

**È possibile acquistare
direttamente dal sito
con pagamento con carta
di credito**

http://necrologie.ilgazzettino.it

Abilitati all'accettazione delle carte di credito



Avvocato

**Francesco
Mazzarolli**

Cio e Annamaria con Federico e Vittoria si stringono addolcitissimi a Nicoletta, Alvise e Guglielmo nel ricordo dell'amatissimo Francesco

Padova, 13 febbraio 2024

Ha improvvisamente lasciato questa terra, tornando alla Casa del Padre, il

N.U. Avv.

**Francesco
Mazzarolli**

Nella Fede, lo annunciano, smarriti nel vuoto che lascia e in un ricordo che rimarrà per sempre, la moglie Nicoletta, con i tre figli Leopoldo, Alvise con Carlotta, e Guglielmo; il fratello Ludovico, con la moglie Augusta Gullo e i figli Antonio e Francesco Adriano; le sorelle Anna, con il marito Maurizio Marchesini, e Luisa.

I funerali avranno luogo Martedì 13 Febbraio alle ore 14.30 nella Chiesa di Santa Sofia.

Padova, 9 Febbraio 2024

IOF Santinello - tel. 049 802.12.12

Con profonda tristezza, esterrefatti, i Soci del Rotary Club Padova piangono la improvvisa e prematura scomparsa di

**Francesco
Mazzarolli**

La sua umanità, la sua straordinaria dedizione al Club, il suo equilibrio di stimato Avvocato lasceranno un vuoto incolmabile nella nostra vita.

Il Club si stringe nell'esprimere il più sentito cordoglio alla moglie Nicoletta, ai figli Alvise, Guglielmo e Leopoldo, e agli altri famigliari, unito in una vicinanza assoluta.

Padova, 11 Febbraio 2024

IOF Santinello - tel. 049 802.12.12

Fulvia Baccos si stringe con affetto alla famiglia di

**Francesco
Mazzarolli**

ricordandone le doti professionali, la signorilità e l'umanità profonda.

Padova, 11 febbraio 2024

IOF Santinello - tel. 049 802.12.12

Il giorno 7 febbraio è mancata improvvisamente all'affetto dei suoi cari



Alessandra Baù

di anni 54

La portano nel cuore il compagno Roberto, i genitori Marina ed Iseo e famigliari tutti

La liturgia funebre sarà celebrata nella Chiesa di Faedo Lunedì 12 febbraio alle ore 15,00. La famiglia ringrazia per la partecipazione.

Cinto Euganeo, 11 febbraio 2024

i.o.f. Mandruzzato 049.9940070





REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

COSTRUIAMO INSIEME IL FUTURO

#CONCORSIFVG

Sei architetto, ingegnere, geometra o perito edile?
Hai un diploma di maturità tecnica nei settori delle costruzioni,
della meccanica o dell'elettronica? (*)
Partecipa ai concorsi della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
per entrare a far parte della nostra squadra.



LA TUA VISIONE, LA NOSTRA FORZA

Stiamo cercando te!
Le tue competenze, il tuo talento
e la tua visione sono fondamentali
per dare forma al Friuli Venezia
Giulia di domani.

Scopri come sceglierci
consultando il sito
www.regione.fvg.it



ISCRIZIONI
FINO AL 19
FEBBRAIO 2024
ORE 12:00

(*) Per maggiori informazioni sui titoli richiesti
consulta i bandi di concorso sul sito della Regione.

FEBBRAIO

IL FUORICLASSE CHE VINCE CON L'AMARO IN BOCCA

Claudio De Min

C

ondisce paste, farcisce pasticcini, torte salate e crespelle, sta a su agio in forno o sulla piastra, nella terrina dell'insalata o nel ripieno dei ravioli, adagiato sulla pasta e fagioli, ma anche nascosto nelle polpette, nei ravioli, negli involtini. E, ovviamente, è il principe dei risotti di stagione (e il Gambero Rosso ha pubblicato qualche giorno fa le trattorie da non perdere, a Treviso). Se ne fanno paté (vedi Ca' della Pasina), pesti artigianali e condimenti in vasetto, come la Radicchiata di Nonno Andrea di Vilorba. C'è chi (Fraccaro a Castelfranco Veneto, ma non solo) lo utilizza per il panettone e in suo onore qualche anno fa è nato il lievito Dolcetreviso.

È il Radicchio Tardivo di Treviso Igp, che arriva dal freddo e da un tempo lontano, dalla sapienza e dalla pazienza dell'uomo, campione del gusto, l'amaro che conquista al primo morso, il brutto anatroccolo che il contadino trasforma in Fiore d'Inverno, che piace al colto e all'inclita, al popolo e alla corte, all'oste e al grande chef, non solo in Italia: da Giorgio Locatelli a Londra nella sua Locanda a Paolo Casagrande a Barcellona nel tre stelle Michelin, il Lasarte, fino Luca Fantin a Tokyo.

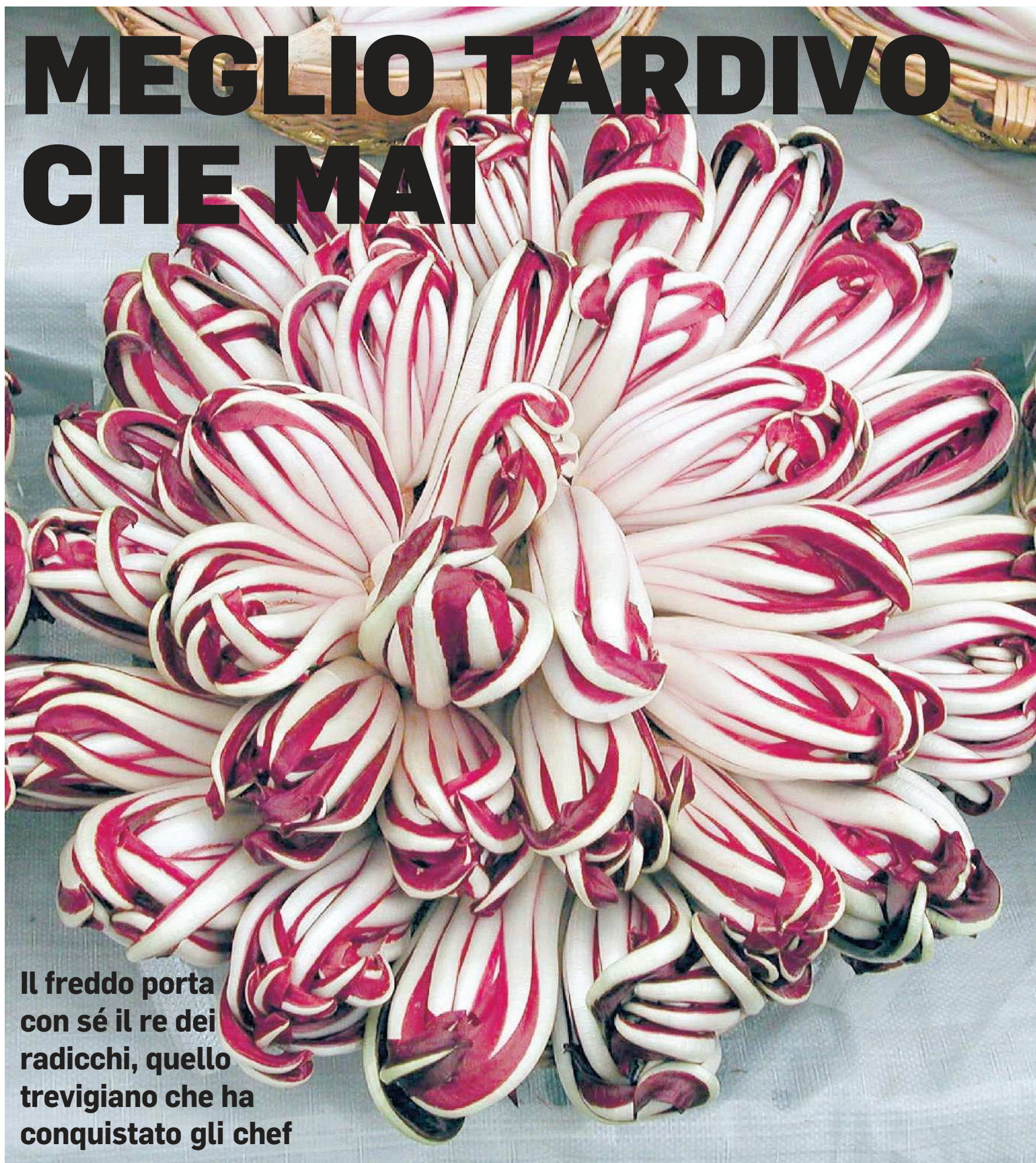
Gioca a tutto campo, elegante ma di carattere, e invade anche l'universo alcolico, birra e distillati, digestivi e amari: il Liquore dell'Antico Laboratorio San Giuseppe di Bassano, il bitter Rabbitt Original di Robymarton di Lughignano (Tv), i Gin (dal Barzagin della famiglia Barzan a quello firmato Arama, di Andrea Mansi), la birra, ad esempio la San Gabriel con la sua Rossa, e Ivan Borsato Birraio con Radicchio, la prima a Ponte di Piave, la seconda a Camalò, sempre nel Trevigiano.

Insomma, un vero fuoriclasse.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MEGLIO TARDIVO CHE MAI

Il freddo porta
con sé il re dei
radicchi, quello
trevigiano che ha
conquistato gli chef



UNO CHEF, UNA RICETTA

LO STILE DI ROVACCHI AI PIEDI DELLA TOFANA



Ciprian
a pagina 8

i prezzi finiscono
al tappeto

ARTORIENT
OUTLET
DEL TAPPETO

SCONTI
fino al
70%

FONTANAFREDDA (PN) - Via Venezia, 32 (SS 13)
T. 0434-998835 - 342-8865979 - www.ambientetessile.it

UNO CHEF, UNA RICETTA

TRIPPE E PACCHERI NELL'OSTERIA SENZA TEMPO



Saran
a pagina 9

Claudio De Min

D

al 2018 è uno dei tre giudici di MasterChef Italia, lo show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, giunto quest'anno alla 13. edizione, attualmente in onda il giovedì su Sky (e in streaming su NOW) e sempre disponibile on demand. Vive e lavora a Londra da 40 anni e sempre con grande successo: una stella Michelin nel 1999 allo Zafferano, poi replicata (e sempre confermata, dal 2003, appena un anno dopo l'inaugurazione) alla Locanda Locatelli, aperta assieme alla moglie Plaxy nel quartiere di Marylebone. Varesino di lago, la ristorazione nel sangue e nel destino, così come il feeling con la "Rossa" che aveva già assegnato una stella a la Cinzianella, il locale fondato dai nonni nel 1966, a Corgeno, sul lago di Comabbio.

Giorgio Locatelli ha 60 anni e si può definire un ambasciatore della cucina italiana, visto che i suoi menu (per non parlare dei numerosi libri) sono sempre ispirati alla nostra tradizione. Una passione, quella per l'Italia, mai venuta meno, nonostante il precocissimo addio alle amate sponde del lago e che parte dai prodotti e uno dei più amati è proprio il Radicchio Rosso Tardivo di Treviso: «È stato uno degli ingredienti che mi hanno aiutato all'inizio della mia carriera. Quando lavoravo all'Olivio, ad esempio, è stato fondamentale perché era una dei più apprezzati fra quelli che mi arrivavano direttamente dall'Italia. È davvero straordinario, si adatta a tutte le cucine e sta bene con tante cose. Fatto al forno lo abbinavo al Coniglio arrosto con la polenta, adesso ce l'ho in carta alla Locanda in un'insalata straordinaria con le acciughe e nella quale uso anche il variegato di Castelfranco. Direi che è uno di quei prodotti che, come ad esempio il tartufo, descrivono un territorio e il nostro paese. Sento parlare tanto della necessità di "proteggere" i nostri prodotti ma prima di tutto bisognerebbe promuoverli, e devo dire che da questo punto il Consorzio del Tardivo Igp è stato molto lungimirante ed ha fatto un grande lavoro».

Proprio al radicchio è legato il primo ricordo "veneto" dello chef: «Ero un bambino di 5-6 anni, in gita a Bassano del Grappa con tutti e quattro i miei nonni ed in particolare con nonno Mario che aveva fatto la guerra ed era stato al fronte e per il quale quei luoghi avevano un significato molto particolare. A pranzo ci servirono proprio un risotto al radicchio e me lo ricordo ancora. Quel sapore amaro mi colpì fin da piccolo». Veneto è anche uno dei suoi piatti preferiti, il fegato alla veneziana: «Una preparazione straordinaria che propongo nel mio ristorante. Gli



LOCATELLI E IL TARDIVO: «BANDIERA DI IDENTITÀ CAMPIONE IN CUCINA»

Lo chef varesino – che dal 2018 è uno dei tre giudici di MasterChef Italia – esalta le caratteristiche del Radicchio Rosso di Treviso Igp: «Quando ho iniziato a lavorare a Londra è stato un prezioso alleato. È un prodotto da promuovere più che proteggere»



Giorgio Locatelli, dal 2018 nella squadra di giudici di MasterChef Italia, giunto quest'anno alla 13. edizione. Nell'altra pagina i gemelli Nicola e Alessandro Franchetto

inglesi lo adorano. Lo facevamo anche al Savoy, nella mia prima esperienza lavorativa a Londra, con la ricetta classica oppure aggiungendo un goccio di aceto balsamico. È una preparazione poco costruita, che non si adatta a impiattamenti particolarmente elaborati, ma per me è la gioia nel piatto».

E veneta, infine, è una delle concorrenti che più lo hanno colpito nei suoi cinque anni a MasterChef, Giulia Busato da Noale (Ve), protagonista dell'edizione 2019/20: «Mi ricordo che nella fase preliminare non era andata benissimo ma ne avevo intuito la passione e l'entusiasmo e le avevo firmato il grembiule perché ci credevo e i fatti mi hanno dato ragione. A MasterChef è andata poi molto bene e ricordo una sua preparazione etnica che mi aveva colpito tantissimo. E adesso vedo con grande piacere che sta diventando una protagonista del mondo della panificazione con un approccio di grande dedizione e professionalità come nel suo stile».

A proposito di MasterChef, che proprio in questa edizione ha raggiunto e superato il traguardo delle 300 puntate: la sensazione, da casa, è che ci sia stata un'evoluzione

sia dei concorrenti sia dei giudici... «È vero. All'inizio molti dei partecipanti cercavano molto la visibilità, e vivevano più l'esperienza da reality che da aspiranti cuochi. Adesso li vedo più concentrati sul cercare una chance per costruirsi un futuro, cambiare la loro vita, crearsi un mondo diverso, e questo stimola anche noi giudici e ci dà più responsabilità e ci onora. Infatti dal giudizio è scomparsa l'umiliazione del concorrente. Vogliamo che la trasmissione sia un'occasione di crescita non un ring».

Quali sono le cose che come giudici vi danno fastidio e penalizzano un concorrente?

IL GAZZETTINO

DIRETTORE RESPONSABILE:
Roberto Papetti

COORDINATORE EDITORIALE:
Ario Gervasutti

SUPPLEMENTO A CURA DI:
Claudio De Min

STAMPA:
Stampa Venezia S.r.l. - Venezia

te? «Quando scopiazano piatti già visti pensando che noi non ce ne accorgiamo. Ma si scontrano con la conoscenza enciclopedica di Antonino Cannavacciuolo che li smaschera sempre». E quelle che vengono apprezzate di più? «La passione, la disponibilità al lavoro, al sacrificio, all'apprendimento. La capacità di mettere le proprie emozioni e la propria identità nei piatti che prepara».

Proprio Giulia Busato racconta che prima di MasterChef era timida e insicura e detestava la telecamera e che questa esperienza l'ha cambiata anche caratterialmente, che il programma è stato un bagno di autostima. Avete anche una funzione psicoterapeutica? «Mah, forse in alcuni casi sì (sorride ndr), ma è un'arma a doppio taglio. Non per tutti il risultato è lo stesso, c'è anche chi si fa travolgere dallo stress e dalla pressione che, ve lo garantisco, sono a livelli molto elevati, addirittura più che in una cucina vera. Qui dura poche settimane, è vero, ma è un impatto che non tutti riescono ad assorbire e che può anche risultare deleterio. Quelli che arrivano fino in fondo sono davvero speciali anche sotto il profilo mentale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ambiente ATessile

Nel nostro NUOVO spazio espositivo materassi sartoriali
Made in Italy per ogni esigenza.

Approfitta della detrazione fiscale del 19 %



Viale Venezia, 32 - Fontanafredda - Pn - Tel. 03434 - 99 88 35



COCORADICCHIO, TUTTO PARTÌ DA “EL TOULÀ”

Sono trascorsi 34 anni da quando prese il via la rassegna invernale ispirata al “Cocofungo”, per esaltare un altro simbolo della gastronomia trevigiana

A

ll'inizio fu “Cocofungo”, nome dato nel 1976 da Giuseppe Maffioli e Fernando Raris alla prima “comunità” di ristoratori trevigiani riuniti attorno ad un prodotto della cucina tipica autunnale (i funghi spontanei), da valorizzare con delle serate a tema. La manifestazione gastronomica aveva avuto uno storico prologo, il Festival della cucina trevigiana organizzato dai due Giuseppe, Maffioli e Mazzotti. Nel 1988, quando il “Cocofungo” compiva dodici anni, l'idea di esaltare un altro simbolo invernale della gastronomia locale fu estesa al radicchio rosso di Tre-

viso e al variegato di Castelfranco (che nel 1996 saranno tra i primi frutti agricoli a fregiarsi della Igp).

Così prese il via la rassegna d'inverno “Cocoradicchio”, sempre con la partecipazione degli stessi ristoranti: Barbesin di Castelfranco, Celeste di Venegaz-zù, Gigetto di Miane, Roberto Miron di Nervesa della Battaglia, Alla Torre di San Zenone degli Ezzelini e il Terme di Vittorio Veneto. Un gruppo che si è riunito in associazione, rimasto coeso a lungo, fino a che il dato anagrafico degli chef patron (e la chiusura di alcuni locali) non ha richiesto un cambio generazionale, con l'ingresso di altri locali.

Nel 2024 il “Cocoradicchio” celebra l'edizione numero 34, impegno portato avanti da quattro ristoranti: Marcandole di Salgareda, Le Querce di Ponzano Veneto, Osteria Der Katzlma-cher di Monaco di Baviera e Gigetto di Miane (sarà qui che si concluderà la rassegna 2024, il

23-24 febbraio). I radicchi trevigiani sono stati valorizzati anche da un altro stuolo di cuochi trevigiani, che si sono riuniti nel Consorzio Ristoranti del Radicchio, e che poi hanno coinvolto gli chef delle Dolomiti creando con loro “Radicchio sulla neve”, a latere della manifestazione principale “Da novembre a febbraio a tavola con i Ristoratori del radicchio”.

Un primo input lo diede il Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana, che già nel 1983 organizzava “A tavola nella Marca Gioiosa”, progetto dedicato alle delizie delle stagioni: radicchio, funghi, asparagi, erbe primaverili. Fu lo storico Relais “El Toulà”, fondato da Alfredo Beltrame a Ponzano Veneto, ad ospitare il 18 gennaio 1983 la cena di gala “L'inverno con il radicchio”. Vi parteciparono i ristoranti Albertini, Alla Pasina, Alle Grazie, Beccherie, Carletto, da Sauro, El Toulà, L'Incontro e Marian.

cr.sp.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI AMBASCIATORI DEL RADICCHIO TRADIZIONE E TECNOLOGIE

L'esempio dei gemelli Franchetto, di Santa Cristina di Quinto in provincia di Treviso, terza generazione di un'attività avviata dai nonni alla fine degli anni settanta

Giancarlo Saran

T

reviso e la Marca Gioiosa e Amorosa oltre a storie, paesaggi, e ricchezze artistiche godono di importanti coccole di gola, alcune indiscusse star internazionali. Dal radicchio al tiramisù, brindando felici con un calice di prosecco. Nella stagione invernale inevitabile iniziare dal radicchio che, specialmente lungo i percorsi delle risorgive del Sile, ha stabilito radici profonde, coltivato e lavorato con procedure originali da oltre un secolo. L'Indicazione Geografica Protetta, certificazione di qualità con precise regole stabilite a livello europeo, attribuita dal 1996. Un Consorzio di tutela con centocinquanta aziende aderenti. Una produzione annua di circa mille tonnellate, di cui settecento riguardano il tardivo (o spadone), il più rinomato e ricercato, per un valore complessivo di cinque milioni di euro.

Anche se vi sono tentativi di coltivazione in altri luoghi, ad esempio in Ontario, il microclima che caratterizza l'area dedicata presenta ingredienti inimitabili: dalle acque di risorgiva, alcune profonde sino a duecento metri, ricche di minerali, grazie anche alle fonti che scendono direttamente dalle Dolomiti. E' questo uno dei motivi per cui, nelle scorse settimane, il Consorzio stesso ha declinato la richiesta di alcuni produttori americani di visitare alcune aziende locali così da poter poi



replicare questa coltivazione anche oltre Atlantico. Radicchio di eccellenza dalle molte qualità, non solo gastronomiche, ma anche nutritive. Protettivo dell'apparato digerente, osseo, un vero talismano della buona salute.

Ecco perché è una prelibatezza che tutti ci invidiano, spesso apparentemente irraggiungibile, per chi non abita nel Veneto. A meno che, a qualcuno, non venga la brillante idea di coniugare tradizione (in questo caso il radicchio) e innovazione, ovvero i canali digitali della distribuzione, accanto ad una adeguata informazione tramite sito dedicato, www.ilfioredella-salute.com della famiglia Franchetto. Una storia, nata alla fine degli anni settanta, dai nonni Alfonso e Maria.

La coltivazione del radicchio di qualità, con una estrema attenzione a tutte le sue fasi, dalla selezione delle sementi alla coltivazione su di un'area di circa venti ettari, alla scrupolosa lavorazione con pulitura, imbiancamento, mondata finale.

La terza generazione, i gemelli Nicola e Alessandro, oltre

a dare una garanzia di continuità dinastica hanno avviato, primi fra tutti, la commercializzazione on line in tutta Europa e a breve anche nelle Americhe. Un esempio che ora sono anche altri produttori pronti a seguire. Garanzia di tradizione e qualità. Un packaging a prova di batteri; modalità di consegna entro due-tre giorni con la possibilità, quindi, di gustare le eccellenze del radicchio rosso con il passaporto in resta. Un sito, il loro, completo in ogni dettaglio, compreso un ricettario che permette di declinare l'amato radicchio in oltre cento varianti, dal consolidato risotto, ma anche alla carbonara, con le mazzancolle e l'inevitabile tiramisù.

Grazie alla collaborazione con aziende dedicate si può arricchire la dispensa anche con birre e pasticceria associata, dal panettone alla trevisanissima fregolotta. Anche se, una visita alla loro azienda a Santa Cristina di Quinto, con la visione in diretta di tutte le fasi della lavorazione, è uno spettacolo che rende ragione della giusta fama che ha raggiunto, nel tempo, il radicchio trevisano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AFFILAUTENSILI NATISONE dal 1980
DI MORETTIN

Quando tagliare non è separare ma creare

AFFILATURA: COLTELLERIE DA CUCINA - FORBICI - AFFETTATRICI - PIASTRE TRITACARNE
PUNTO VENDITA E ASSISTENZA COLTELLI



...ED INOLTRE
AFFILATURA,

PROGETTAZIONE E FORNITURA DI UTENSILI PER LA LAVORAZIONE DEL LEGNO,

IL TAGLIO DI METALLI E MATERIALI PLASTICI, LAVORI BOSCHIVI, GIARDINAGGIO, FAI DA TE

- MARCATURA LASER -

LEPROSO DI PREMARIACCO (UD) - STRADA PER OLEIS - CIVIDALE
z.a.Via S. Bombelli 6/b - tel. 0432 716295 - fax 0432 716700
info@affilautensili.com - www.affilautensili.com



Con il patrocinio del
Comune di Brugnera

LA POLISPORTIVA TAMAI organizza

22^a FESTA della RENGÀ

dal 14 al 25 Febbraio 2024

presso il campo sportivo di Tamai di Brugnera

AMBIENTE COPERTO E RISCALDATO

Mercoledì 14 Febbraio "LE CENERI" dalle ore 11.00 alle 22.00

dalle ore 18.30 menù normale + SPECIALITA' DELLA SERATA

Giovedì 15 Febbraio SEPIE IN UMIDO

Venerdì 16 Febbraio GRAN FRITTO MISTO

Sabato 17 Febbraio BRANZINO ALLA PIASTRA

Domenica 18 Febbraio dalle ore 11.00 alle 22.00

dalle ore 18.30 menù normale + SPECIALITA' DELLA SERATA

Giovedì 22 Febbraio BISATA IN UMIDO

Venerdì 23 Febbraio PAELLA

Sabato 24 Febbraio GRAN FRITTO MISTO

Domenica 25 Febbraio dalle ore 11.00 alle 22.00

**PRENOTAZIONE TAVOLI
CONSIGLIATA
FINO 24 ORE PRIMA DELL'EVENTO
366.1988767
NO MAIL, NO MESSAGGI**

A tavola con le nostre tradizioni



**POSSIBILITA'
RITIRO PER
ASPORTO
non prenotabile**



Claudio De Min

R

occo Santon è trevigiano, ha appena 34 anni ma è in pista da un mucchio di tempo. Da giovanissimo, dopo l'Alberghiero a Treviso, la Francia (due stagioni in Bretagna, al ristorante Laurent Le Berrigaud), poi un anno a New York. Il ritorno in Italia è a Venezia (Palazzina Grassi), poi con Christian Mometti al Donna Lucia a Treviso e più tardi ad Horteria a Mirano (Ve), infine la prima esperienza da patron, con il suo Noir a Ponzano Veneto (Tv), ambizioso progetto azzerato dalla pandemia. E adesso la nuova avventura con la famiglia Zago, potenza del settore delle cartiere ma con una forte presenza anche nel mondo dell'accoglienza, con alberghi a Venezia, Asiago e in Sardegna e i ristoranti Charta a Silea e La Rosta a Quinto, sull'argine del fiume Sile, affascinante insegna inaugurata un anno fa, trattoria storica riportata a nuova vita da Valentina Zago - direttore generale del gruppo Pro-Gest - e dal papà Bruno: «Charta è perfetta per la pausa pranzo, invece a La Rosta osiamo di più, soprattutto nel nuovo menu degustazione da 8 portate, tutto dedicato al pesce, mentre la carta è maggiormente legata alla tradizione» spiega Santon.

Diventare chef, per lui, è stato quasi un caso: «Avevo altre idee, mi affascinava fare il contadino o intraprendere la carriera militare. Poi, dovendo scegliere un percorso di studi, mi iscrissi all'alberghiero di Treviso che, non avendo tanta voglia di faticare sui libri, poteva essere un'alternativa accettabile».

Ma qui si accese la scintilla: «Mi sono appassionato alla cucina e mi è subito venuta voglia di andare ad imparare altrove. Sono partito per la Francia ed è stata l'esperienza che mi ha segnato sul piano professionale, perché i francesi in questo settore sono sempre avanti, da loro ho imparato la filosofia delle gerarchie e la passione per le salse che sono diventate un elemento base della mia cucina. Ma anche l'orgoglio di stare nella brigata di un grande ristorante, cosa che in Italia riscontro raramente in quelli che si avvicinano a questo lavoro».

UNO CHEF, UNA RICETTA

ROCCO SANTON:
«CON LA ROSTA
PORTO LA FRANCIA
IN RIVA AL SILE»

Il cuoco trevigiano propone, nell'affascinante ristorante della famiglia Zago, la sua visione di cucina con un menu degustazione da 8 portate

na e mi è subito venuta voglia di andare ad imparare altrove. Sono partito per la Francia ed è stata l'esperienza che mi ha segnato sul piano professionale, perché i francesi in questo settore sono sempre avanti, da loro ho imparato la filosofia delle gerarchie e la passione per le salse che sono diventate un elemento base della mia cucina. Ma anche l'orgoglio di stare nella brigata di un grande ristorante, cosa che in Italia riscontro raramente in quelli che si avvicinano a questo lavoro».

chie e la passione per le salse che sono diventate un elemento base della mia cucina. Ma anche l'orgoglio di stare nella brigata di un grande ristorante, cosa che in Italia riscontro raramente in quelli che si avvicinano a questo lavoro».

LA PREPARAZIONE

Il menu degustazione de "La Rosta" è interamente dedicato al pesce, un percorso di 6 portate (più quattro entrées e il pre dessert) che fa della creatività la sua cifra distintiva, e al quale si affianca comunque la proposta alla carta, sempre centrata sul mare ma con proposte più classiche.

La ricetta che lo chef Rocco Santon propone ai lettori del "Gazzettino" abbina gusto, raffinatezza, materia prima di eccellenza e piacevolezza estetica, caratterizzata da un'esplosione di colori. Si tratta del "Gazpacho di arancia rossa con tartare di scampi, mandorle affumicate e crumble di pane integrale".

PER IL GAZPACHO

Nel bicchiere di un frullatore, unire i pomodori ramati precedentemente lavati, il cetriolo sbucciato, il peperoncino, il peperone, il cipollotto e le arance privati della buccia e dei semi. Aggiungere un pizzico di sale e iniziare a frullare, versando a filo l'olio d'oliva, fino ad ottenere una salsa uniforme e ben montata. Passare nel chinois o nel colino a maglie fine. Riporre la salsa in frigo.

LA TARTARE

Privare gli scampi dalla testa, carapace e del budello, tagliarli a metà per lungo, tagliarli finemente. Condire prima con olio e poi il sale.



Rocco Santon, chef de La Rosta, con Valentina Zago

Una filosofia che ha potuto praticare in piena libertà al Noir, il ristorante di proprietà aperto a Ponzano Veneto (Tv), assieme all'amico e collega Nicola Cavallin, purtroppo per poco tempo: «Prima il rodaggio, che non è stato facilissimo per una

proposta creativa in una zona molto legata alla tradizione. Poi, quando il progetto era sul punto di decollare, è arrivata la pandemia e ci siamo arresi».

In precedenza c'era stata l'importante esperienza ad Horteria, a Mirano, la prima da responsabile, sempre assieme a Cavallin: «Siamo partiti da zero e credo che abbiamo fatto un buon lavoro e lasciato una discreta eredità. E dire che all'inizio eravamo preoccupati perché la proprietaria, Giorgia Codato, era non solo molto giovane ma soprattutto alla prima esperienza nel settore. Invece lei è stata molto brava e noi abbiamo potuto lavorare al meglio». Non a caso è proprio di quel periodo il titolo di chef emergente conquistato nel 2017.

Adesso La Rosta: «Sono molto felice che la proprietà mi abbia assecondato in questa idea di proporre un menu degustazione creativo e decisamente contemporaneo, nel quale potrò esprimere liberamente la mia visione di cucina, in un ambiente che fra l'altro si presta decisamente ad un'esperienza di questo genere».



il tutto in una pentola e fatelo cuocere fino a che non raggiunge i 100 gradi. Filtrare attraverso un filtro da caffè e fate raffreddare.

LE MANDORLE

Affumicare le mandorle sbucciate e tostate con l'uso di un affumicatore.

L'OLIO ALLA MENTA

Sbollentare le foglie di menta in acqua salata, per circa 20 secondi, e raffreddare il tutto in acqua e ghiaccio. In un bicchiere da frullatore, frullare l'olio con la menta ben strizzata e il cipollotto tagliato precedentemente a cubetti. Poi trasferite

ciate e tostate con l'uso di un affumicatore.

IL CRUMBLE DI PANE

Con l'uso di un cutter tritare grossolanamente il pane e portarlo a 180 gradi per 10 minuti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALBERGO RISTORANTE PIZZERIA
PONTE SERRA

Via Ponte Serra, 2 - Lamon (BL)

Tel. 0439 9010

www.ponteserra.it

info@ponteserra.it

Vi aspettiamo per accogliervi
e offrirvi il nostro miglior servizio



NUOVO SERVIZIO: NOLEGGIO E-BIKE!



SIAMO ATTIVI CON IL CONSUETO
SERVIZIO BAR

E IL NOSTRO RISTORANTE CON
CUCINA DEL TERRITORIO

PIZZE A LUNGA LIEVITAZIONE
CON IMPASTO ALTAMENTE DIGERIBILE
AI CEREALI



Più spazio, connettività e sicurezza con nuova KONA Hybrid.

Scopri il SUV compatto Hyundai.



Anticipo € 3.760 - 35 rate da € 119 al mese
Valore Futuro Garantito € 18.290
Prezzo promo € 23.000
Importo dovuto dal consumatore escluso anticipo € 22.642
TAN 4,95 % - TAEG 6,23%

Su nuova KONA X Line fino a:

€ **6.500**
di vantaggi

Nuova KONA Hybrid è arrivata. Scopri tutte le grandi novità e i suoi consumi ridotti. Solo a febbraio fino a € 6.500 di vantaggi grazie agli ecoincentivi Hyundai, con rottamazione e finanziamento Hyundai plus. Vieni a trovarci su hyundai.it e in tutti i nostri showroom, anche sabato e domenica.



Ricci Group
Via Pontebbana, 58 - Fiume Veneto (PN)
Tel: 0434 957088
info@riccigroup.biz - www.riccigroup.biz



Finanziaria, € 2.500 con permuta o rottamazione, €500 con Stock Promo e €2.000 Ecoincentivi Hyundai. Offerta valida con finanziamento Hyundai Plus. Esempio di finanziamento NUOVA KONA 1.0 T-GDI 48V X LINE, Prezzo di Listino €29.500, IPT e PFU esclusi, prezzo promo valido a fronte della sottoscrizione del finanziamento "Hyundai Plus" €23.000, anziché €23.700 (prezzo promo senza finanziamento). Anticipo (o eventuale permuta) € 3.760; importo totale del credito €19.240; rata finale pari al Valore Garantito Futuro di € 18.290 (se il cliente decide di tenere il veicolo); importo totale dovuto dal consumatore (escluso l'Anticipo) € 22.641,30 da restituire in 35 rate mensili ognuna di €118,80 (oltre la rata finale). TAN 4,95% (tasso fisso) - TAEG 6,23% (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi € 2.812,81, istruttoria €395, incasso rata €3,90 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto €1; comunicazione periodica annuale €1 cad.; imposta sostitutiva: €49,09; per un chilometraggio totale massimo pari a 30.000 km; in caso di restituzione/sostituzione del veicolo, verrà applicato un costo esubero km pari a 0,10€/km. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari e sul sito www.hyundaicapitalitaly.com/area-trasparenza/ da leggere prima della sottoscrizione delle stesse. Salvo approvazione di HCB E GmbH Italy. Ai sensi del D.lgs. n. 26/2023 si precisa che nei 30 giorni precedenti all'inizio del presente annuncio pubblicitario non sono state effettuate promozioni sullo stesso modello. *Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/serviziopostvendita/5anni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture e può variare a seconda della destinazione del veicolo. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia. **Hyundai offre una garanzia di 8 anni o 160.000 km sulla batteria ad alta tensione agli ioni polimeri di litio.

Elena Peruzzo

P

er incontrare Edoardo Pozza, chef del ristorante Enotavola da Pino, a Padova, una delle tavole più rassicuranti della città, ci si deve perdere tra le vie del ghetto e, una volta entrati nel locale, si deve attraversare il bel wine-bar nato dalla passione del titolare, Giuseppe "Pino" Romano, casertano, in città da quindici anni e ormai padovano di adozione, per le eccellenze dell'Italia e del territorio nel quale fanno bella mostra, fra tante prelibatezze, anche prestigiose etichette. Fatto questo si entra nelle sale, semplici e accoglienti del ristorante dove, indaffarato nella sua cucina a vista, c'è Edoardo.

Nato all'ombra del grembiule delle nonne, entrambe cuoche appassionate, mister Pozza, dopo aver frequentato l'istituto alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto, approda a Padova e sceglie di fare il pasticciere, continuando però a frequentare il mercato "Sotto il Salone" nel cuore della città dove macellerie, pizzicherie, salumerie, pescherie e drogherie sono spacciatrici di prodotti d'eccellenza, di consigli e segreti che il giovane Edoardo assorbe come una spugna, con la consapevolezza che, al momento opportuno, potrà ritrovare tutto quel sapere nei cassetti della mente e lasciarlo fluire per trasformare i suoi piatti in delizie per il palato.

Dopo una breve esperienza fuori città Edoardo rientra a Padova, lavora in locali importan-

UNO CHEF, UNA RICETTA

EDOARDO POZZA
CUCINA IN VIAGGIO
FRA IL TERRITORIO
E L'ORIENTE

Lo chef del ristorante Enotavola Pino a Padova fra un passato da pasticciere e una proposta nella quale i risotti sono il cavallo di battaglia

ti e storici, fino a quando suo fratello, quasi per scherzo, non gli propone di lavorare nello stesso locale: l'Enotavola.

32 anni, disponibilità all'ascolto, fiducia nella sua brigata, Edoardo Pozza ha una cucina in cui la manualità è im-

portante: impasta rigorosamente a mano perché la pasta fresca deve essere della stessa consistenza e dello stesso colore di quella delle sue nonne, accarezza il pesce per percepirne la fragranza, tasta la carne per verificarne la frollatura.

LA PREPARAZIONE

Risotto ai crostacei con ricci di mare.

Per prima cosa si prepara un fondo di cottura con scalogno, burro e una punta di aglio, su cui, a scalogno dorato, si versa il riso. Si procede tostandolo i chicchi e sfumando con vino bianco fermo. In un'altra pentola si prepara il brodo di verdure, anche se chiamarlo brodo è improprio: quello dello chef Pozza è un infuso. Nell'acqua bollente, infatti, lo chef immerge la polvere delle verdure che ha precedentemente tostato in forno, senza l'aggiunta di olio, fatte essiccare e polverizzate.

Il brodo ha un ingrediente che lo rende esotico: il katsuo-bushi, comunemente usato nel-

la cucina giapponese, prova dell'amore dello chef per la cucina orientale. Il katsuo-bushi si ottiene grattugiando in piccoli fiocchi i filetti di katsuo (che noi chiamiamo tonnetto striato) essiccato, fermentato e affumicato. Alla vista assomiglia a trucioli di matita, è caratterizzato da un forte sapore umami ed era particolarmente apprezzato nel 1500 quando pirati e samurai capirono che il processo di affumicazione, fermentazione ed essiccazione era perfetto per la conservazione dei cibi durante lunghi viaggi.

COTTURA

Tornando al nostro piatto, il riso va cotto lentamente, giran-



Lo chef Edoardo Pozza, dell'Enotavola da Pino a Padova

La sua è una cucina in viaggio, centrata sul pesce, in cui i piatti a forte connotazione territoriale sono contaminati (anche) dalla passione per l'Oriente, in un percorso continuo di sperimentazione, nel quale la curiosità viaggia incredibil-

mente libera e assolutamente senza preconcetti, e soprattutto senza la presunzione di essere la più innovativa, solo con lo scopo di riuscire a stupire piacevolmente il palato, regalando un'esperienza sempre nuova all'interno di piatti della tradizione.

La sua giornata tipo? Sveglia alle 8 al suono della lista della spesa, alle 10 puntuali in cucina, alle 12 riunione&compagnatico con i colleghi per definire gli ultimi dettagli e poi via con la preparazione dei piatti. Dalle 16 alle 17 passeggiata rilassante (ovviamente Sotto il Salone) e alle 18 di nuovo in cucina a creare, pardon, a cucinare per gli ospiti.

Il suo piatto forte? I risotti. A proposito di risotti, si narra che un noto chef nato a Sondrio, sotto la cui guida Edoardo è cresciuto, e che di nome fa Francesco, abbia impartito una lezione sulla tostatura dell'aglio a suon di piatti volanti. Anche se fosse vero, la lezione è servita: nel risotto ai crostacei con ricci di mare l'aglio non infastidisce ed è tutta poesia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



do il mestolo quasi come fosse una carezza continua, senza fretta e senza sosta. A due minuti dalla fine si aggiunge la bisque di crostacei. Si manteca con burro noisette ai crostacei che dona al risotto una spinta di gusto e di tostato. A questo punto il risotto è pronto ed è

servito con una crema di ricci di mare.

Un piatto da gustare e godere, a cui affiancare uno Chardonnay di media struttura con passaggio in botte: morbidezza (vino) versus sapidità (ricci di mare) per un connubio perfetto.

CI RICONOSCI DAL GUSTO



Chiudi gli occhi e lasciati trasportare nell'esaltante viaggio di sapori, profumi e tradizioni che ogni giorno i nostri primi piatti portano sulla tua tavola. Un vero piacere italiano.

Nei migliori supermercati e negozi.

FRATELLI
Cecchin
PASTAFRESCA
Piacere quotidiano

Andrea Ciprian

I viaggi e la cucina sono le due grandi passioni di Federico Rovacchi. E nonostante la giovane età, lo chef di Baita Piè Tofana – uno degli indirizzi più interessanti sulla scena di Cortina d'Ampezzo - quelle passioni ha già dimostrato di saperle coniugare perfettamente. È nato nel 1992 a Reggio Emilia, ma dopo il diploma alla scuola alberghiera è rimasto ben poco nella sua città d'origine.

Una prima esperienza in una trattoria del posto è bastata a fargli capire, definitivamente, che il proprio futuro lavorativo sarebbe stato solo e soltanto dietro ai fornelli. La voglia di imparare e di bruciare le tappe lo ha spinto buscare subito alle porte dell'alta cucina. Gli ele hanno aperte vicino a casa, al Cà Matilde, insegna stellata di Quattro Castella sulle colline dell'Appennino reggiano. Un valido trampolino di lancio per spiccare il salto verso nuove esperienze, foriere di stimoli e insegnamenti preziosi.

Ha puntato in alto e si è fatto ben volere da grandissimi maestri. Su tutti i tristellati Norbert Niederkofler (al St.Hubertus, in Alta Badia) ed Enrico Crippa (al Piazza Duomo ad Alba): in Alto Adige è rimasto 6 anni, intervallati da un anno trascorso in Piemonte. Così dallo chef altoatesino, dove è partito come stagista per arrivare al ruolo di sous chef, ha imparato a stimolare la fantasia e la creatività, doti imprescindibili per sviluppare una proposta culinaria costruita esclusivamente con ingredienti di montagna. Da Crippa ha invece attinto tecnica e rigore nelle preparazioni. Quindi l'approdo a Cortina, dettato sia dalla sorte, sia da ragioni di cuore.

UNO CHEF, UNA RICETTA

VIAGGI, CUCINA
GRANDI MAESTRI
STILE ROVACCHI
A PIÈ TOFANA

Il giovane chef emiliano guida uno degli indirizzi più interessanti sulla scena di Cortina: una proposta contemporanea e richiami a Francia e Oriente

Da un lato c'erano Federico e la sua fidanzata Elisa Prudente (oggi maître a Baita Piè Tofana dopo le esperienze al Tivoli, a Villa Sandi e al St. Hubertus) che stavano cercando l'occasione giusta per mettersi in gioco in prima persona. Dall'altro l'imprenditore Mi-

chel Oberhammer, a caccia delle persone giuste per sviluppare un progetto capace di dare nuova vita a Baita Piè Tofana, appena acquistata e ristrutturata rendendola un gioiello di architettura alpina. Iniziarono con una chiacchiata e, passo dopo passo, le idee



Federico Rovacchi e il suo Plin di selvaggina

condivise si sono tramutate nella bella realtà attuale.

Il patron Oberhammer è presente e cura la sontuosa cantina. Attorno ha una squadra affiatata e giovane, composta da 8 elementi in cucina – Federico è il più "anziano" - e 6 in sala, a servizio di 38

coperti. Il cuoco emiliano può muoversi in totale libertà e spalleggiato dalla minuta ma energica sous chef Nicole Groff (altra ex allieva di Niederkofler) sviluppa una cucina personale, sunto delle sue esperienze, apertissima quando si tratta di scegliere le materie prime. In ogni ricetta si ritrova comunque almeno un omaggio alla montagna, dato dagli accostamenti con bontà che crescono in quota.

Federico la definisce "una cucina italiana contemporanea, con dei richiami alla Francia e all'Oriente, due grandi realtà che ci piacciono". Da buon viaggiatore, ama sperimentare nuovi orizzonti con la convinzione che "per innovare serve sempre guardare il passato per attingere le cose valide, farle proprie e rielaborarle per creare il futuro". Se si vuole andare a fargli visita, meglio attardarsi. Trovare posto non è scontato e con la fine della stagione sciistica, ad aprile, il ristorante chiuderà per riaprire a luglio. Una pausa che investirà nel prossimo viaggio con Elisa, già programmato: il Giappone da girare in lungo e in largo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PREPARAZIONE

A Baita Piè Tofana lo chef Federico Rovacchi propone una cucina ad alto coefficiente di creatività e il suo menù è sempre in movimento, arricchendosi frequentemente di nuove proposte. I piatti sono intesi come un viaggio: si parte alla scoperta di cose buone, non importa quale sia la destinazione, per poi far sempre ritorno in montagna. Un esempio felice è il Plin di selvaggina con spuma di Parmigiano giovane, fava di Tonka e olio alla nocciola.

INGREDIENTI

Per la pasta all'uovo: 1 kg di farina, 500 g di tuorlo e 3 uova intere. Per il ripieno: 300 g di spalla di capriolo, 300 g carne

di lepre, 300 g di lonza di maiale, 300 g di spalla di cervo e 200 g di salsiccia di maiale. Per la salsa al formaggio: 500 g di panna, 300 g di Parmigiano stagionato 12 mesi, 300 g di panna fresca.

PROCEDIMENTO

Tutte le carni vanno rosolate in pentole diverse e cucinate finché non sono belle dorate. A parte, in una pentola con burro e olio, si mettano sedano, carote e cipolla. Quando anche le verdure sono rosolate, porre in forno in una placca le verdure e la carne e aggiungere poi anche la salsiccia di maiale. Una volta cotto il tutto, macinare al tritacarne e quindi aggiungere



Parmigiano, sale e pepe. Preparata la pasta fresca, va utilizzata per confezionare i ravioli. E ora tocca alla spuma: portare a bollore la panna, aggiungere il Parmigiano grattugiato e frullare bene, una volta emulsionato aggiungere la panna fredda e mettere in sifone. Per la fini-

tura cuocere i ravioli del Plin in acqua calda salata, mantecarli con burro e prezzemolo. Infine, per un impiattamento piacevole all'occhio, adagiare sopra ai ravioli la spuma di Parmigiano giovane e poi di grattare la fava di Tonka e aggiungere un filo di olio nocciola.

la Storia

Giuseppe, Ginetta e Giovanni, ed infine Fernando, tre generazioni che tengono per mano i cento anni di tradizione mugnaia, storia del Molino De March, situato a Belluno ai piedi delle incontaminate Dolomiti Patrimonio dell'Umanità.

E' una tradizione tramandata di padre in figlio, un lavoro avvolto da profumi e sapori che si diffondono nell'aria tersa dei monti dolomitici, dove l'arte di macinare si accompagna alla passione ed al gusto della tradizione.

Il piccolo molino di Farra d'Alpago, dolcemente adagiato sulle rive del lago di Santa Croce e il molino di Sagrogn, la cui ruota era alimentata dalle acque del Rio Cavalli, si uniscono nel più recente molino di Castion, alle pendici dell'Alpe del Nevegal, mantenendone la tradizione e l'esperienza centenaria.

Ancora oggi, come allora, mani esperte lavorano mais raccolto nelle valli bellunesi e macinato per produrre farina gialla o bianca. Gallette e Triangoli nascono da mais, farro, orzo e riso unicamente pressati e riscaldati. Semplice come la nostra terra, la lavorazione fa sì che il calore, riscaldando i cereali, ne mantenga le parti nobili e nutrienti conservandone la fragranza, il sapore e la genuinità, liberando nell'aria il loro profumo antico, segno tangibile di passione e tradizione artigianale.

Molino De March Fernando

Il Molino De March è situato a Castion (BI)
in via Nongole, 156-32100 Belluno
Ci puoi chiamare al numero: **0437 927633**
Il laboratorio è aperto dal lunedì al sabato:
la mattina dalle ore 8.00 alle ore 12.30
il pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 19.00
Giorno di chiusura: **mercoledì pomeriggio.**

www.molinode marchfernando.it

Molino De March Fernando

Novità
Farina per polenta istantanea

Giancarlo Saran



i sono locali, da sempre, ambasciatori di un territorio e le sue tradizioni. Prendete da Procida. Se il viandante di passo chiede di Spercenigo, frazione di san Biagio di Callalta (Tv), pochi in grado di rispondergli, ma se lo associa alla storica insegna le indicazioni conseguenti.

La casa madre fondata nel 1885, osteria di passo per carrettieri che, dal veneziano, risalivano la Marca. La sede attuale aperta nel 1920 dopo il restauro dai danni della Grande Guerra, con gli armigeri austro-ungarici arrivati a tiro di schioppo.

Alberto Procida, figlio adottivo di Giovanni e Maria Voltarel, sposa Pina, che gli darà sei figli. L'osteria con uso di cucina in breve tempo un centro di gravità permanente, non solo per i locali, ma anche per le nobili famiglie provenienti dalla città. Pina trasmette i suoi saperi alla nuora Malvina che, in breve, diventerà un mito per i palati sempre più fidelizzati. Il bollito, i ravioli dea casa (un'originale farcia di carne e verdure che leggenda vuole trasmessa da un genovese immigrato sulle rive del Sile), la fongadina e via spignattando. Un bel giorno il figlio Andrea fa conoscere a mamma Malvina la giovanissima Oriana, il volto timido, l'occhio curioso. "Mi hanno inserito in squadra come una figlia" ci confida in uno dei pochi momenti in cui, a fuochi spenti, può raccontare un po' di lei, con l'occhio attento e protettivo del suo Andrea, ambasciatore in sala e tra i tavoli di una tradizione arrivata oramai alla quarta generazione, sempre per passaggio laterale da suocera a nuora.

Malvina era solo apparen-

UNO CHEF, UNA RICETTA

ORIANA PROCIDA TRIPPE E PACCHERI NELL'OSTERIA SENZA TEMPO

A Spercenigo, frazione di San Biagio di Callalta (Tv), per incontrare la grande cucina di territorio di una cuoca nominata Cavaliere da Napolitano nel 2013

mente "un colonnello", attenta a che tutto andasse per il meglio, ligia alla regola che "in cucina bisogna sempre star col naso sora le pignate e no straviarse mai, neanche un secondo". Oriana inizia dalla fine, lavando i piatti, e poi risale lentamente lungo il

menù, con l'occhio attento ad assorbire tutto di quanto le stava attorno. Si prende qualche licenza.

Nei rari momenti in cui Malvina è presa dalla cottura del baccalà sulla cucina a legna, comincia a metterci un po' di suo nel



Oriana, Martina e Andrea Procida e sotto la Fongadina

lento bollire dello spezzatino fino a che Malvina le cede orgogliosa il mestolo di comando di cui, per tradizione, è regina assoluta di una cucina a vista, spettacolo in diretta di chi si ferma anche solo qualche momento ad osservarla. Un quadretto ben de-

scritto da Gianni Stefani. "Puoi ascoltare i tegami brontoloni che, di tanto in tanto, lasciano uscire da sotto il coperchio sbuffi profumati". Piatti senza tempo, con pellegrinaggi conseguenti di palati fidelizzati negli anni. L'ultimo ascoltato in diretta, proveniente da Verona "venire a mangiare qui è come andare in vacanza". E che la pearà se ne faccia una ragione.

Oriana, nominata Cavaliere della Repubblica da Napolitano nel 2013, ogni mattina con il suo Andrea se ne va a far la spesa a Treviso, fornitori filiera consolidata nel tempo. "Quando le presentano un taglio di carne o un prodotto dell'orto sa vedere già nel pezzo la ricetta conseguente".

Leggendarie le tripe, tanto da far dire a Ulderico Bernardi che Procida ne è la capitale trevisana. I palati impenitenti si prenotano per tempo le oramai introvabili zampette di pollo bollite o le alette fritte. Oriana continua a tirare a mano i ravioli di Malvina, ma provate i suoi paccheri al pomodoro. Le papille riconoscenti.

LA PREPARAZIONE

La fongadina di Procida è un piatto rintracciabile oramai solo nelle trattorie di resistenza umana. Frattaglie per alcuni impresentabili, ma oro puro al gusto per chi le conosce. Fongadina ben radicata nella tradizione trevigiana, tanto da essere anche oggetto di goliardica rilettura conseguente quando, ad esempio, per "ndar de fongadina" non si intendeva certo del sedersi a tavola, le posate in resta.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Tradizione vuole che sia, in primis, a base di polmone, con aggiunte conseguenti, ad esempio trachea, esofago e frattagliame minore: cuore,

milza, quello che adesso non viene neanche più dato al mio di casa. Anche il nome tradizione vuole sia una rilettura edibile, in questo caso dei ben più nobili funghi in umido. A fare corona cipolla, sedano, aromi vari: rosmarino, noce moscata, chiodi di garofano. Aglio q.b. Segue una lenta bollitura. A parte la battuta della componente vegetale con olio e burro. Segue l'aggiunta delle frattaglie, tagliate a listerelle, con l'aggiunta di pomodoro e una sfumatura di vino bianco. Le spezie, noce moscata e chiodi di garofano, inseriti alla fine.

Da Procida si viaggia di qualità e sostanza, per cui vi arriva al tavolo la pirofila ben calda e



sta a voi scegliere se pescare direttamente da lì, con Monsignor della Casa che vi assolverà comprensivo, o versarvela sul piatto, ma assieme a generose dosi di tocio e bianca polentina conseguente.

La fongadina è una intrigante creatura da godere con l'oc-

chio prima, l'olfatto poi e, al gusto, vi intrigherà la singolare morbidezza del polmone abbinata al croccantino tracheale che emerge a tratti alterni. Libidine pura, ecco che si spiega ancor meglio l'andar de fongadina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alla scoperta delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Il Cammino delle Colline del Prosecco
nell'area Patrimonio dell'Umanità

di Giovanni Carraro



40
itinerari a piedi

405
km di sentieri

**PASSEGGIATE
ADATTE A TUTTI**

Download tracce GPS



Riso artigianale veneziano.

Il riso Carnaroli La Fagiana diventa ‘Classico’, rivalorizzando la varietà più tradizionale e gustosa.



I PIATTI DELLA BUONA ACCOGLIENZA

S

i parla spesso dell'importanza delle spezie nella cucina veneziana e del loro valore economico ai tempi della Serenissima. Vale la pena di approfondire, ripercorrendone la vicenda nella storia e presentando una ricetta in cui hanno un ruolo fondamentale nel caratterizzare il piatto, nel renderlo "speciale", dall'etimologia latina "species" che indica, appunto, qualcosa di eccezionale, particolare.

Reperti mostrano come, centinaia di migliaia di anni fa, cacciatori e raccoglitori avvolgessero la carne in certe foglie, scoprendo come ne migliorassero il sapore, così come pure semi, bacche e cortecce. Di spezie si parla nella Bibbia: nel 1000 a.C. la regina Saba offrì a re Salomone "120 misure d'oro, molte spezie e pietre preziose" (2 Cronache 9:9). Il pane di manna è descritto "bianco come semi di coriandolo" (Esodo 16:31). Nel Vangelo, si fa riferimento a una decima religiosa di "un decimo dei tuoi aromi: menta, aneto e cumino" (Matteo 23:23). Gli Egizi, soprattutto nelle pratiche mediche, utilizzavano cumino, coriandolo, finocchio, papavero e i ricchi insaporivano i cibi con cardamomo e cannella dell'Etiopia.

Viaggiando nello spazio e nel tempo ritroviamo, in antichi documenti cuneiformi, l'uso di spezie ed erbe in Mesopotamia. Un rotolo di scrittura del 650 a.C. registra un elenco con timo, sesamo, cardamomo, curcuma, zafferano, papavero, cumino, coriandolo e mirra.

Gli Indiani hanno utilizzato per migliaia d'anni pepe nero, cannella, curcuma e cardamomo per scopi culinari e medicinali e già nel 3° secolo a.C. i cortigiani cinesi tenevano in bocca noce moscata e chiodi di garofano per

DAL BIBLICO
PANE DI MANNA
AGLI SPAGHETTI
IN CASSOPIPA

L'importanza delle spezie nella cucina veneziana e il loro valore economico ai tempi della Serenissima. Il sapore di zenzero e olio di sesamo dell'Afghanistan

profumare il respiro rivolgendosi all'imperatore.

I Greci importavano spezie orientali per l'alimentazione e la medicina, secondo l'insegnamento di Ippocrate. I Romani le usavano abbondantemente aromatizzando il vino; balsami e olii

profumati erano popolari dopo il bagno e per impacchi e cerotti curativi. Con l'Impero iniziarono gli scambi regolari con gli arabi sulla via delle spezie, la cui fonte era mantenuta segreta da questi ultimi che ne volevano il monopolio. Nel Medioevo erano costo-

LA PREPARAZIONE

Da questa lunghissima storia, l'importante presenza in molti piatti della cucina veneziana tradizionale di spezie e aromi. Un piatto tipico in cui hanno un ruolo fondamentale, gli spaghetti in cassopipa, ci viene presentato da Francesco Agopian della Trattoria Antiche Carampane vicino a Rialto, secondo la ricetta dello zio Giovanni Bortoluzzi Librai che l'ha riproposta nel 1984.

INGREDIENTI (6/8 persone)

Cozze 300 gr., Garusoli 300 gr., Vongole "bevarasse" 400 gr., Vongole veraci 400 gr., Capelunghe 200 gr., Fasolari 200 gr., Calamari 200 gr., 1 cipolla grossa, 2 coste di sedano, 2 ca-

rote, 700 gr. di bigoli o spaghetti grossi, 2 bicchieri di vino bianco, 1/2 bicchiere di cognac, 1 spicchio di aglio, Salsa di pomodoro, Chiodi di garofano, Noce moscata, Cannella, Cardamomo, Semi di coriandolo, Olio d'oliva.

PROCEDIMENTO

Cucinare separatamente i vari molluschi, facendoli saltare singolarmente a fuoco vivace in una pentola con olio d'oliva e aglio aggiungendo 1/2 bicchiere d'acqua; una volta aperti, sgusciare e mettere da parte l'acqua formata, filtrandola per togliere eventuali residui di sabbia. Preparare un abbondante soffritto con cipolla seda-



Lo staff de le Antiche Carampane in una recente foto con Gigi Buffon, l'ex portiere della Nazionale

sissime: 500 grammi di zafferano valevano come un cavallo, 500 grammi di zenzero, quanto una pecora, 500 grammi di noce moscata equivalevano a 7 buoi grassi. Il pepe nero, così come altre spezie, era comunemente usato come moneta di scambio.



Solo con le Crociate si diffuse appieno lo scambio internazionale di merci. Qui si inserisce Venezia, che presto divenne capitale europea delle spezie e del profumo. Le navi giungevano da Oriente, Medioriente e Nord Africa, realizzando enormi profitti, sotto l'attento controllo delle autorità. Alle origini di questa attività pare ci sia stata l'influenza della principessa bizantina Teodora Ducas, che nel 1060 sposò il doge Domenico Selvo: bella, fece subito parlare di sé perché si profumava abbondantemente e faceva grande uso di unguenti e spezie. Marco Polo parla spesso di spezie, descrivendo il sapore dell'olio di sesamo dell'Afghanistan, delle piante di zenzero e di cassia, raccontando di gente che beveva vino di riso insaporito da spezie. Descrisse anche vaste piantagioni di pepe, noce moscata, chiodi di garofano viste a Giava e nelle isole del Mar Cinese, di pepe e zenzero sulla costa del Malabar.

(A cura dell'Associazione Ristoranti della Buona Accoglienza di Venezia)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



no e carota; in una pentola, aggiungere i molluschi, i calamari tagliati a pezzetti, mescolando il tutto. Aggiungere il vino bianco e una spruzzata di cognac, amalgamando energicamente.

Nel frattempo, mettere sul fuoco l'acqua dei molluschi, precedentemente filtrata. Riunire le spezie in una garza ed

immergerla nel liquido in cottura. Abbassare al minimo la fiamma e lasciar "pippare" lentamente il sugo aggiungendo l'acqua delle cappe rimaste.

Per condire gli spaghetti, mettere il cassopipa in una padella con un po' di salsa di pomodoro a piacere e spadellare il tutto. Alla fine, aggiungere una croce di olio d'oliva.



LA BUTTO IN VACCA^{ASD}
DIVERTIRSI È UNA COSA SERIA

CORSA PODISTICA LUDICO MOTORIA
A SCOPO BENEFICO DI 5KM E 10KM



MOOHRUN
10 MARZO 2024 TREVISO
ORE 9:45 - VIALE D'ALVIANO/BASTIONE SAN MARCO
INFO SU: WWW.MOOHRUN.IT

SABATO 9 MARZO 2024
DALLE 19:00 APERITIVO CON



sosteniamo:



per mic-figlio
ASSOCIAZIONE ONLUS

media partner:





Michele Tessari e sotto una bottiglia dell'Amedeo di Ca' Rugate

IL BIANCO

«AMEDEO EVOLUTION» L'APOTEOSI DEL DURELLO

L'azienda di Montecchia di Crosara ha presentato un "metodo classico" fatto riposare oltre 120 mesi sur lie per raggiungere l'evoluzione perfetta in tiratura limitata

alla conoscenza del vitigno Durella e delle potenzialità che porta con sé. E per noi è anche l'evoluzione della crescita qualitativa di una Doc di nicchia come il Lessini Durello. Un modo per continuare a promuovere e valorizzare questa Denominazione».

La cena ha visto il menù degustazione di Grandi incontrare, oltre all'Amedeo Evolution le altre riserve della cantina di Monteforte, tutti vini premiati con i tre bicchieri del Gambero Rosso. Ca' Rugate è una azienda agricola che produce circa 750.000 bottiglie, di cui il 50% per il mercato internazionale su 45 Paesi. Desiderando fornire una "certificazione" al rigoroso lavoro di sostenibilità e rispetto ambientale praticato da sempre, le vigne di Ca' Rugate sono a conduzione biologica e la cantina è anche sede di un Museo del Vino, il primo riconosciuto dalla Regione Veneto, un'esposizione di oltre 150 strumenti e attrezzi usati dalla famiglia Tessari in oltre un secolo di attività vitivinicola.

Storia e futuro si intrecciano, infatti, questa cantina di Montecchia di Crosara, creata e sviluppata dalla famiglia Tessari da quattro generazioni. Un articolato albero genealogico che da Amedeo (da qui il nome del vino), agli inizi del secolo scorso, si dipana sino ai giorni nostri con l'attuale guida di Michele, passando per Fulvio e il suo figlio Amedeo, in una linea di continuità familiare pressoché unica nel nostro Paese. Oggi Ca' Rugate è conosciuta in tutto il mondo per la qualità e lo stile dei suoi vini, che nascono dal lavoro e dalla cura negli oltre 90 ettari tra Soave Classico, Valpolicella e Lessini Durello, dove si coltivano varietà autoctone come Garganega, Trebbiano di Soave e Durella per i bianchi, Corvina, Rondinella e Corvinone per i rossi.

«Ogni millesimo di Amedeo Evolution che vedrà la luce sarà differente dal precedente e dal successivo. È un'esperienza unica e, in quanto tale, non potrebbe che essere in tiratura limitatissima e di rara reperibilità», conclude Michele Tessari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Massimo Rossignati

U

n palcoscenico unico per presentare un vino d'élite come "Amedeo Evolution" dell'azienda agricola Ca' Rugate di Montecchia di Crosara, nelle colline del Veronese che lambiscono il Vicentino. È il vero evento enogastronomico vissuto da una trentina di fortunati ospiti nella cena del 1° febbraio al Ristorante in Basilica a Vicenza, già con una stella Michelin, da poco aperto dallo chef stellato Matteo Grandi assieme alla moglie e Elena Lanza, maestra di pasticceria, entrambi veronesi. Siamo nel cuore della Vicenza disegnata da Andrea Palladio, al primo piano di Piazza dei Signori. Solo qui poteva essere presentato un vino che ha dormito 11 anni sui lieviti e che arriva da un'uva autoctona, antica, come la Durella.

«Amedeo Evolution rappresenta il secondo viaggio di Amedeo, il nostro Lessini Durello d'élite, fatto riposare oltre 120 mesi sur lie per raggiungere l'evoluzione perfetta - spiega Michele Tessari, patron ed enologo di Ca' Rugate, usando il francese per ricordare che parliamo di una Riserva Speciale di Metodo Classico -. La corretta premessa è quella che non basta prolungare la sosta sur lie per migliorare il risultato finale. Non è un'equazione aritmetica: più mesi sur lie uguale più qualità. Esiste un equilibrio, comprensibile solo con assaggi sistematici e tanta sperimentazione per trovare la permanenza sur lie ideale di ogni vino. La finalità nobile di questi Metodi Classici "estremi" è quella di raggiungere la vetta della complessità, attraverso l'armonizzazione delle diverse componenti organolettiche e una risoluzione setosa, quasi impercettibile, della CO2. Amedeo Evolution non è un esercizio enologico fine a sé stesso. È la somma di esperienze e sperimentazioni di Ca' Rugate nel campo dei Metodi Classici. Oltre



Da un sapere antico

250 anni
1773 / 2023

naturalmente PRIVO di LATTOSIO

Un sapore senza tempo

Da 250 anni solo latte, caglio e sale. Una tecnologia morbida. Un'arte casearia storica. Tre stagionature: Fresco, Mezzano e Stagionato. Un gusto genuino, pulito e armonico. E secoli di una tradizione che nelle zone di produzione - il Friuli Venezia Giulia e il Veneto orientale - garantisce il rispetto della terra, degli animali e delle persone. Ecco il Montasio. Un'eccellenza che migliora nel tempo. Un patrimonio custodito e tramandato di generazione in generazione, da casaro a casaro, di tavola in tavola.

montasio.com

MONTASIO FORMAGGIO DOP

IL ROSSO

QUEL MERLOT FORTE E GENTILE AMBASCIATORE DI VISTORTA

Claudio De Min

G

li spettacolari boschetti di bambù, le sequoie e i tigli, i ginepri e i faggi, i cedri e gli abeti, i laghetti ghiacciati, nelle mattine dell'ultimo, gelido gennaio - disegnati dal paesaggista inglese Russell Page, al tempo in cui si occupava anche di Villar Perosa, la mitica villa di campagna della famiglia Agnelli, sulle colline torinesi. E poi i potatori acrobati, la grande villa neoclassica, i cui interni, negli anni 50, vennero ristrutturati dall'architetto Vietti per le nozze del conte Brando Brandolini con Cristiana Agnelli, e dallo scenografo Renzo Mongiardino.

Siamo a Vistorta, borgo alle porte di Sacile (Pn), dove Brandino Brandolini d'Adda perpetua una tradizione lunga secoli, dimora di campagna di famiglia dal 1400 - e una volta all'anno qui si festeggia con i residenti l'appartenenza al territorio -, azienda agricola (bachicoltura e viticoltura) già dal 1872, e si dedica dal 1980 alla sua passione, il vino, che produce da quasi 40 ettari di vigneto (160 mila bottiglie, commercializzate per metà in Italia e l'altra metà nel mondo), con ostinata e irrinunciabile propensione alla naturalità, all'intervento minimo in cantina, alla difesa e alla valorizzazione dell'ambiente, mission di un'azienda convertita al bio dal 2005 e certificata nel 2008, e segue i principi dell'agricoltura biologica rigenerativa.

La cura della terra è il punto di partenza, e poi lavoro accurato, rotazioni continue nell'agricoltura seminativa (frumento, orzo, segale, mais, girasoli, soia, erba medica), la natura lasciata libera di esprimersi, frutto di una vocazione che per Brandino emerge prepotente e definitiva fin da ragazzo, dopo un'estate passata in un kibbutz in Israele: "E' stato allora che ho capito che la mia vita sarebbe stata legata a questo mondo".



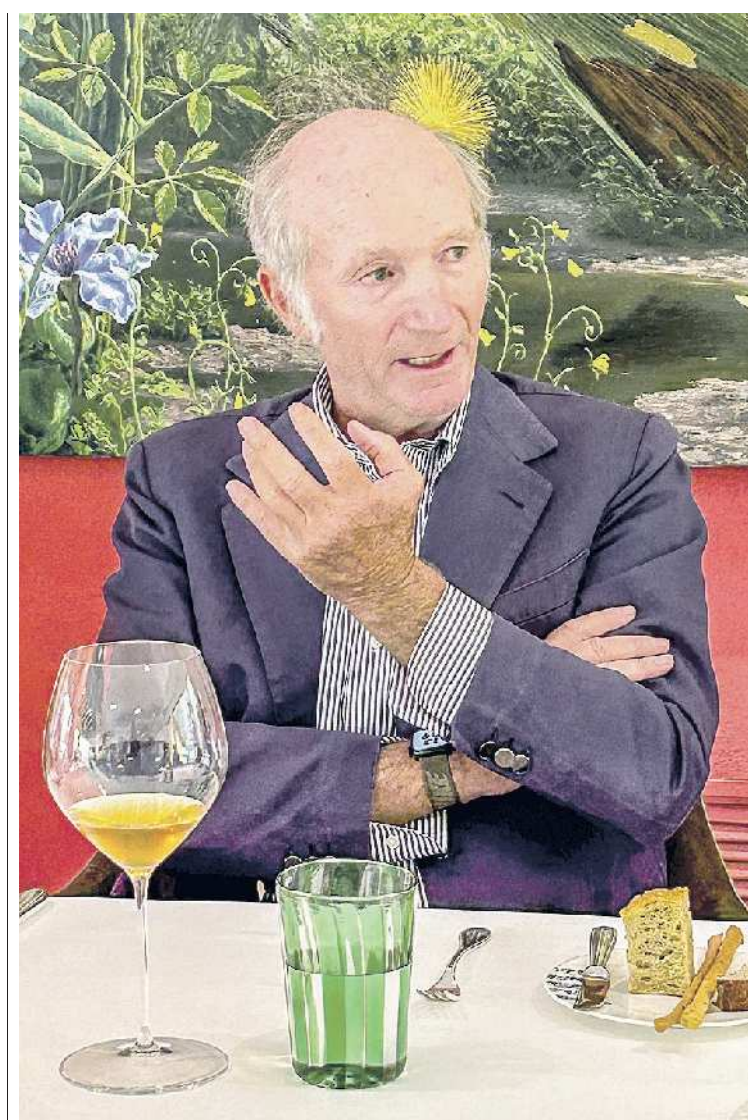
Nel borgo alle porte di Sacile (Pn), Brandino Brandolini d'Adda perpetua una tradizione di famiglia producendo 160 mila bottiglie all'anno, da quasi 40 ettari di vigneto

Poi la decisiva, lunghissima formazione a Bordeaux (dopo la laurea in agraria in Texas), ed è in quell'angolo di Francia, fra i vigneti di Chateau Greysac, che nasce l'attrazione per il Merlot che qui, in queste terre di pianura morbida, fra Veneto e Friuli, è sempre stato buono, trovando terreno fertile nell'argilla, ma Brandino voleva che il suo fosse speciale. E per questo chiamò George Pauli, enologo di Domaine Cordier. Il risultato è il Vistorta, 10/12 mila bottiglie all'anno, vino simbolo e bandiera dell'azienda, da un ventennio fra i migliori merlot d'Italia, Tre Bicchieri del Gambero Rosso già con il 2003, semplicemente vestito con lo stemma araldico di famiglia, per una decina di anni prodotto in blend e dal 2000 in purezza. Merlot capolavoro, capace di longevità clamorose (assaggiare il 2004 per credere), potente e gentile al tempo stesso, in perfetto stile Brandolini: "Il mio obiettivo è produrre vini che abbiano forza e personalità senza eccedere nella gradazione, e dunque bevibili e godibili, che sono quelli che a me piacciono di più".

A vigilare su filari e cantina, a Cordenans (Tv), a pochi minuti di auto da Vistorta, c'è Alec Ongaro, da Cordenans, enologo entusiasta ed instancabile, motore delle sperimentazioni che da sempre sono uno dei tratti distintivi di Vistorta, nipote di un amministratore della Zanussi, azienda che, all'epoca, era partner dei Brandolini nell'attività: "Veniva da noi per un stage ed è ancora qui, dopo trent'anni. Era un ragazzo pieno di entusiasmo, è diventato una colonna".

Come Friuli comanda (anche se l'azienda è metà in Veneto) anche i bianchi hanno il loro (ampio) spazio (Friulano, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, un po' di Chardonnay). Bianco, come, ad esempio, "Bianca" (dal nome di una nipote), 100 per cento Friulano, risultato di una macerazione molto prolungata, a contatto con le bucce e i vinaccioli, che conferisce un colore più marcato. Al quale risponde "Brando" (il papà di Brandino), altro Merlot in purezza, fresco e bevibile, a completare la coppia di nuovi vini: "Dare alle bottiglie nomi di persone care è un modo che ci piace per accentuare la sensazione di appartenenza familiare al nostro lavoro". La famiglia è numerosa, i nomi per i prossimi vini non mancano.

Il conte
Brandino
Brandolini
d'Adda e
sotto una
bottiglia di
Vistorta



LE MESTEGHE

Azienda Agricola

PASSIONE DI-VINO!

Wine shop a 500 mt. dal casello autostradale di
Meolo - Roncade
www.lemesteghe.com

Maurizio Maestrelli

S

postarsi dal centro storico di Mirano, nel Veneziano, per andare in pratica all'incrocio tra due strade di transito come via Cavin di Sala e via Noalese poteva sembrare, di primo acchito, non proprio un'idea brillante. Ma Diego Cesarato, trentaseienne imprenditore che aveva aperto la prima Gineria a due passi dalla principale piazza cittadina nel 2015, evidentemente sapeva che, più della posizione, contava il contenuto. E, va detto, anche il contenitore. Così una vecchia casa colonica poco visibile dalla strada è diventata punto di riferimento per gourmet e barflies, parole gergali per definire gli amanti della buona tavola e i loro "collegli" cultori del bere miscelato, che possono godere di un ambiente unico, che unisce il fascino del cocktail bar metropolitano a quello della trattoria d'antan con l'aggiunta, superbonus, di un giardino esterno dove rifugiarsi nella bella stagione per sorseggiare i drink della casa e concedersi un aperitivo sotto i grandi alberi. I solidi muri con mattoni a vista contrastano con le scritte colorate al neon, la bottigliera sembra esplodere tanto è ricca di etichette, i gin certo che ormai superano il migliaio di referenze ma non solo, sapientemente illuminate perché da sole, i bravi bartender lo sanno, fanno arredamento.

Cesarato è un enfant prodige: istituto alberghiero ad Adria, studente lavoratore in alcuni locali di Venezia, "dove ho avuto dei capi che mi hanno insegnato molto", apre il suo primo bar a Mirano nel 2011. Fin dall'inizio ha la passione per il gin che in quegli anni inizia a crescere esponenzialmente nei favori del pubblico, anche perché è il distillato che maggiormente si presta alla miscelazione, e inizia ad arricchire il suo "patrimonio" di offerta tanto che, quando si tratta di spostarsi, il nome La Gineria è una dichiarazione d'intenti che collima perfettamente con la domanda della clientela.

Potrebbe anche fermarsi lì, il locale funziona, è facilmente intercettabile dalla gente

LA STORIA

GINERIA,
IL LOCALE
CHE VORRESTI
SOTTO CASA

che passeggia per il centro, i rapporti con i vicini sono buoni anche perché Cesarato è attento nella gestione e l'amministrazione comunale non trova motivi di contrapposizione e crescono i collaboratori: tre nel primo bar, sette nella prima Gineria, dodici in quella attuale. Collaboratori che, in un'epoca di difficoltà a trovare personale e a tenerselo stretto, restano al suo fianco per anni creando quella sinergia tra titolare e team che olia i meccanismi alla perfezione.

Tanto che La Gineria di oggi è una macchina roduta che va a tutta velocità: un'ottantina i posti a sedere nell'area cocktail bar, oltre un centinaio nelle sale al piano superiore riservato al ristorante, altrettante nella veranda senza contare quelle che si aggiungono, nei mesi estivi, all'aperto. Il servizio è impeccabile, lo staff cortese e preparato e

Diego Cesarato e un dettaglio della Gineria a Mirano



Aperto dal 2019 a Santa Maria di Sala si è imposta rapidamente come uno dei locali più suggestivi. Se il nome induce a pensare a un tempio del distillato in realtà c'è molto di più. Cibo compreso

Cesarato praticamente onnipresente dove serve. La cucina è specializzata in tartare e in carne alla griglia e vale circa il 40% del fatturato in estate, il 50% da settembre a marzo, i cocktail più venduti, in terra di spritz, sono il GineriaFizz e lo SweetBramble, due rivisitazioni di grandi classici.

Poi, ovviamente c'è il Gin Tonic, drink che unisce le generazioni per il quale qui c'è solo l'imbarazzo della scelta. E quando l'imbarazzo non lo si supera ecco che arriva l'opzione quasi homemade, ovvero il Ginetto, un cocktail a base gin, infuso con spezie e botaniche, e l'aggiunta di un cordiale al limone che Cesarato si fa preparare, su sua ricetta, da un liquorificio triestino. E che vende sul posto o anche come take away, con il risultato che i Ginetto viaggiano a un ritmo di sedici, diciottomila bottiglie l'anno. Tutto da un incrocio stradale a Santa Maria di Sala. «Ho un ottimo team e degli ottimi collaboratori e questo è il primo "segreto" se così vogliamo dire», chiosa Cesarato. «Inoltre per riuscire ad avere successo sono convinto che, in primo luogo, serva sempre molto studio e la capacità di essere al passo con i tempi, poi questo è un lavoro che deve piacerti davvero, il business è importante ma il nostro mestiere è uno stile di vita. E infine la frase "non ce la faccio" non esiste».

Se si trovasse in una grande città come Milano o Roma, La Gineria sarebbe sulla bocca di tutti e presa d'assalto tutte le sere. Non che a Santa Maria di Sala non lo sia, considerato che Cesarato sta pensando di allargare il suo già capiente parcheggio riservato. Sta però anche pensando che il suo sogno nel cassetto sarebbe quello di trasferirsi all'estero per aprire un posto simile, «ma in un luogo caldo, perché il freddo lo odio proprio». E allora questo è un campanello d'allarme. Sbrigatevi dunque ad andare alla Gineria che non si sa mai, il giovane Cesarato sembra uno per il quale pensiero e azione sono atti strettamente legati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CI RICONOSCI DAL GUSTO

Chiudi gli occhi e lasciati trasportare nell'esaltante viaggio di sapori, profumi e tradizioni che ogni giorno i nostri primi piatti portano sulla tua tavola. Un vero piacere italiano.

Nei migliori supermercati e negozi.

FRATELLI
Cecchin
PASTAFRESCA
Piacere quotidiano



GLI APPUNTAMENTI DEL MESE

LOCANDA SOLAGNA
VIAGGI NEL PASSATO
SI PARTE DOMANI

Locanda Solagna di Quero Vas (BI) presenta il nuovo progetto gastronomico che da febbraio a maggio farà viaggiare golosi e curiosi nel passato e nella tradizione, con una proposta di piatti tradizionali. Si parte domani, lunedì 12 febbraio con il Broeton alla contadina e gli Involtni de capuz e pastin; la settimana successiva saranno all'onore della serata il Baccalà mantecato con polenta brustolada e il Broeto Ciozoto. I menu della tradizione saranno proposti al prezzo di 35 euro tutto compreso. L'appuntamento è dalle 19 in poi.

A BOCCAFOSSA
PROFUMO DI AGRUMI
AL WINTER GARDEN

Un luogo molto particolare, il Borgo Rurale San Salvador a Boccafosca di Torre di Mosto (Ve) del quale verranno aperte le porte della casa padronale per un racconto dedicato agli agrumi con tre assaggi gastronomici e tre assaggi di vino in abbinamento, condotti da Patrizia Loiola e Monica Campaner, creatrici del format Wine Garden. L'appuntamento è per le 20,30 di venerdì 16 febbraio, il costo è di 35 euro, i posti disponibili 25. Per informazioni o dettagli: 3518651790.

ALLA SCOPERTA
DEL MITO TOKAJI
CON 5 MONOVITIGNI

Venerdì 16 febbraio all'Osteria Alla Pasina di Dosson (Tv) serata di spessore culturale oltre che gustativo, con Gian Maria Maitan che condurrà la degustazione con l'intento di far comprendere il prestigio del Tokaji Ungherese e la complessità che regala questo vino. La degustazione prevede l'assaggio di 5 vini dal monovitigno fino all'eccelso Tokaji Aszú. Piatto finale sarà una pietanza tipica ungherese: il Pollo alla Paprika. Info e prenotazioni al 3475713469.

VISITARE LA BASILICA
E POI ASSAGGIARE
IL FIOR D'ARANCIO

Padova non sarebbe la stessa se non avesse i Colli Euganei a incorniciarla. Perché Padova è fatta anche dai Colli Euganei. È da questa convinzione che nasce l'ambizioso progetto dell'architetta Catia Bolzonella, viticoltrice di professione e per convinzione che, grazie alla sponsorizzazione del Comitato di Imprenditoria Femminile della CCIAA di Padova, ha saputo congiungere l'eccellenza dei Colli Euganei, il Fior d'Arancio DOCG, e quella di Padova Urbs Picta, sotto il segno delle donne. Sì, perché gli affreschi più belli che fanno di Padova la capitale dell'arte sono frutto della volontà e dell'insistenza di donne importanti del tempo di Giotto come Caterina de' Francesi di Staggia, ritratta negli affreschi dell'Oratorio di

San Giorgio, voluta quale cappella sepolcrale per lei e il marito, il marchese di Soragna Raimondo Lupi. E lo stesso è per il Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG, frutto della passione, dell'impegno, della dedizione e della bravura di donne di oggi, che sanno riportare nel vino le loro mille sfaccettature. Donne determinate e capaci, sia quelle del passato che quelle del presente, in grado di cambiare il corso degli eventi, capaci di fare fronte comune per promuovere il territorio e le bellezze che racchiude.

PROSEGUE IL PROGETTO DELL'ARCHITETTA CATIA BOLZONELLA CHE CONIUGA L'ECCELLENZA DEI COLLI EUGANEI CON L'URBS PICTA

Le cantine coinvolte nel progetto "Fior d'Arancio Colli Euganei Docg e Padova Urbs Picta al Femminile. Storie di Donne, Arte e Vino" sono 6 (Emo Capodilista, Vigna Vecchia, Maeli, Buso dei Briganti, Cà della Vigna, Il Pianzio) e propongono visite guidate ai siti Unesco accompagnate dalla degustazione del Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG in tutte le sue declinazioni.

Il prossimo appuntamento è il 23 febbraio, alle ore 16.00, in Basilica di Sant'Antonio: i partecipanti saranno accompagnati alla scoperta delle figure femminili ritratte negli affreschi di Jacopo D'Avanzo, Altichiero da Zevio e Giusto de Menabuoi, tra cui spicca la Regina Lupa, leggendaria antenata di Bonifacio Lupi amico del Petrarca.

Per vivere questa esperienza tra arte e gusto, caratterizzata dall'eleganza che unisce il Fior d'Arancio DOCG e gli affreschi di Padova Urbs Picta, è indispensabile la prenotazione (per info: 3339945288info@lovivo.it).

Elena Peruzzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A TREVISO
UNA SERATA
CON IL BAROLO

Tornano gli eventi della Condotta Slow Food di Treviso in collaborazione con la Banca del Vino di Pollenzo (Cuneo). Giovedì 22 febbraio è in programma l'incontro con la cantina Mauro Veglio, sita a La Morra, in Piemonte, e con i suoi blasonati cru di Barolo. L'appuntamento è per le 20 al ristorante Med di Andrea Finato in Piazza del Quartiere Latino. Condurrà la serata Alessandro Veglio che racconterà la storia della cantina, iniziata con il padre e lo zio. Si assaggeranno 6 vini, accompagnati da tre piatti preparati dal ristorante.

DONNE E VINO
LE INTREPIDE
A ENOLOGISMI

Vini naturali a tutto rock, l'universo del bicchiere e racconti di donne, vino e libertà sono fra i protagonisti di Enologismi ai docks Cantieri Cucchini di Venezia. Un tritico di appuntamenti che si concluderà il 23 febbraio con Intrepide, Storie di donne, vino e libertà, raccontate da Laura Donadoni, scrittrice, giornalista e wine educator. Durante la serata (inizio ore 19) alcune produttrici proporranno la degustazione di tre vini in abbinamento a finger food della tradizione.

COCORADICCHIO
IL GRAN FINALE
È DA GIGETTO

La rassegna Cocoradicchio, giunta alla 34. edizione, con le cene a tema (dalle 20) dedicate al fiore d'inverno, per valorizzare, il Radicchio Rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco ha già messo in archivio le serate con i piatti di pesce abbinati al Radicchio del ristorante Marcandole di Salgareda, le due tappe a Monaco di Baviera all'osteria Der Katzlmacher, il ritorno nella Marca giovedì 8 e venerdì 9 a Le Querce a Merlengo di Ponzano. Il gran finale venerdì 23 e sabato 24 da Gigetto a Miane.

DOMENICA 10 MARZO

**SARÀ IN EDICOLA
IL PROSSIMO INSERTO
DI 16 PAGINE**

**IN REGALO CON
IL GAZZETTINO**



...irresistibile bontà!



novità

Mozzarella
tradizionale



La **Mozzarella tradizionale Soligo** si fregia del marchio STG - *Specialità Tradizionale Garantita*. Un riconoscimento della comunità europea a tutela dei prodotti ottenuti secondo metodi di lavorazione tradizionale. Vanta anche la certificazione QV, ovvero *Qualità Verificata*: marchio tutelato dalla Regione Veneto. Da oggi la trovi anche nel **nuovo shop online: www.latteriasoligo.it**



Anche Lorenza Busillo, Miss Venice Beach 2023, non resiste alla fresca bontà della nostra mozzarella tradizionale!

